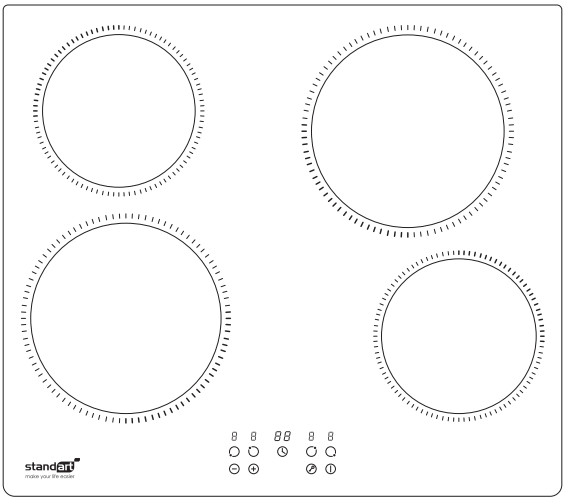
standart
make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND /
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

CERAMIC HOB
MC-HF604

EE KERAAMILINE PLIIDIPLAAT
LV KERAMISKĀ PLĪTS VIRSMA
LT KERAMINĖ KAITLENTĖ



PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE, JEI PRIREIKTŲ ATEITYJE

standart
make your life easier

EN

1. FOREWORD

1.1 Safety warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• WARNING: if the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
• The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
• WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

• Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.
• However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
• Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
• Keep children away.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

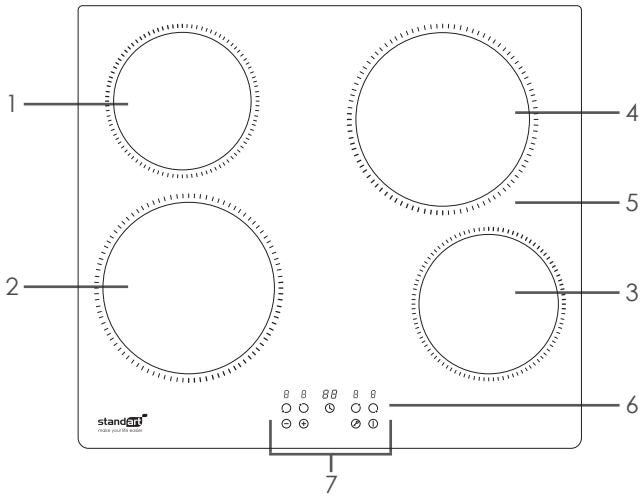
• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not stand on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
-farm houses;
-by clients in hotels, motels and other residential type environments;
-bed and breakfast type environments.
• WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. PRODUCT INTRODUCTION

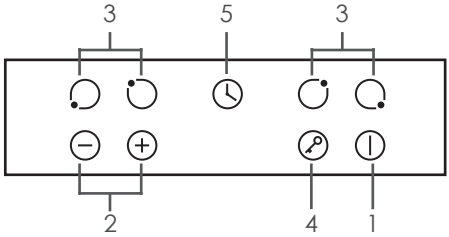
2.1 Top View

1. Max. 1200 W zone
2. Max. 1800 W zone
3. Max. 1200 W zone
4. Max. 1800 W zone
5. Glass plate
6. ON / OFF
7. Control panel



2.2 Control Panel

1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Heating zone selection controls
4. Key lock control
5. Timer regulating control



2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

2.6 Technical Specification

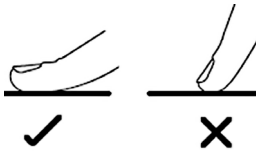
Cooking Hob	MC-HF604
Cooking Zones	4 zones
Supply Voltage	220–240 V; ~50 Hz or 60 Hz
Installed Electric Power	5500–6600 W
Product Size L×W×H (mm)	580×510×55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3. OPERATION OF PRODUCT

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

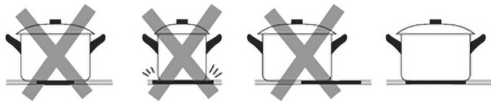


3.2 Choosing the right Cookware

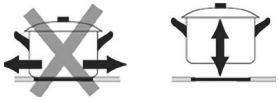
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



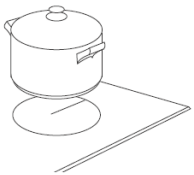
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

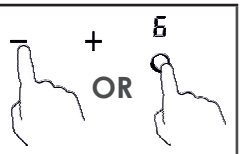
3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

Touch the ON/OFF control. All the indicators flash "8"	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control.	
Select a heat setting by touching the "-" or "+" control. • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.	

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	

Turn the cooking zone off by scrolling down to " 0 " or touching and holding heating zone control key for 3 second.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	

Beware of hot surfaces
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Locking the Controls

• You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
• When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control briefly	The timer indicator will flash " Lo " for 30 second unless pressing lock again.
Touch and hold the lock control for 3 second	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for 3 second.	

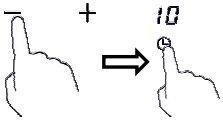
⚠ **When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.**

3.3.4 Timer control

a) You can set timer for one or more cooking zones timer, after the set time is up, the cooking zone will not turn off.
• The timer of maximum is 99 minutes

a) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touch the zone you want to set.	

Touch the timer control, the timer red dot of the selecting zone flash.	
Set the time by touching the "-" or "+" control.	
Touch the timer control again to confirm your timer-setting, or white 10 second until it confirm automatically.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and red dot of the selecting zone will light on.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will keep heating until it turns off automatically.	

Note:

a) When you set timer by touch the "-" or "+" control, you can touch and hold it, incrementation and decrementation by 1 for the first 15 minutes and then by 5 (300 seconds).

b) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

c) The method for setting four zones is the same as mentioned above.

d) Direct access to the timer "99" minutes by pressing the "-" control key at first time.

e) If two or more cooking zone been time, shortest set time is displayed.

3.3.5 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.6 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears to warn you to keep away from it.

3.3.7 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. COOKING GUIDELINES

⚠ **Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.**

4.1 Cooking Tips

• When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
• Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

• Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:
1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2–8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5. HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1–2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming

3–4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5–6	• pancakes
7–8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. HINTS AND TIPS

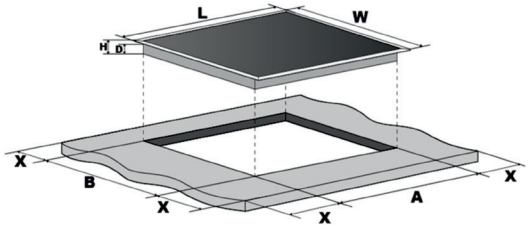
Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

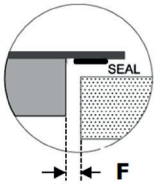
8. INSTALLATION

8.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

⚠ **Note: the safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3 mm.**



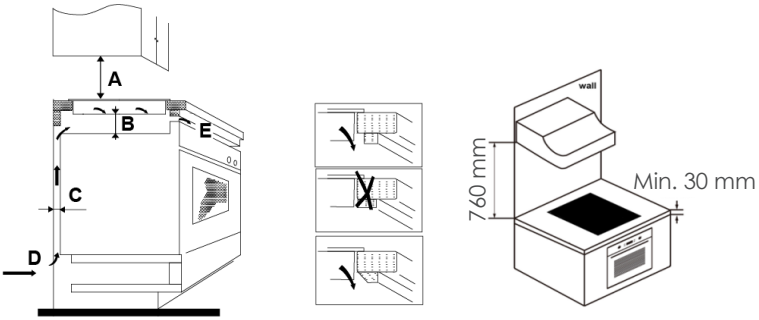


Min. 3 mm

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
580	520	55	51	560+4+1	490+4+1	min. 50	min. 3

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below:

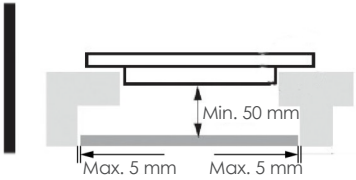
Note: the safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

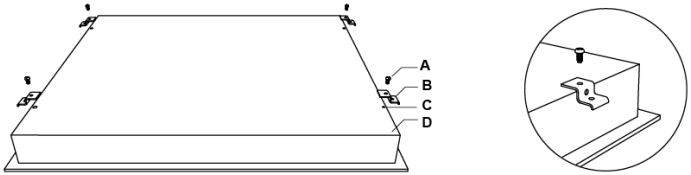


There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

• Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.
• The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

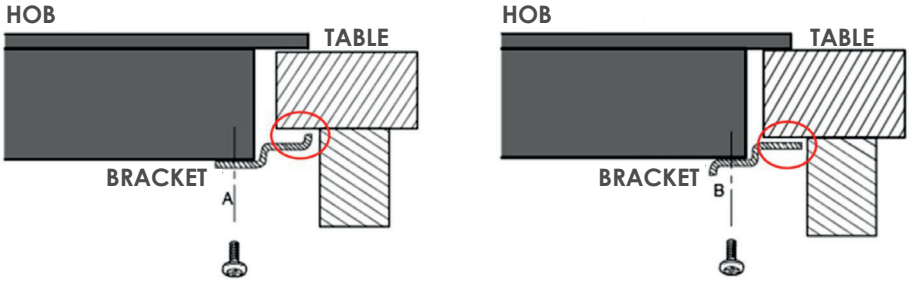
8.2 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

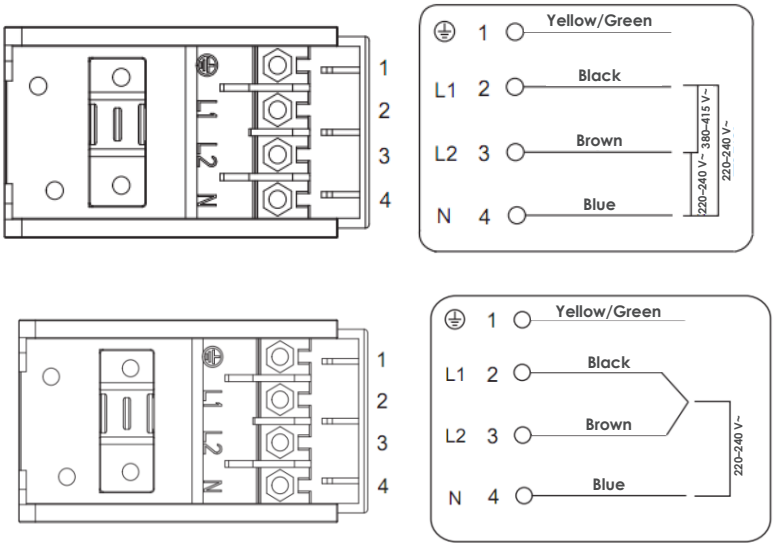
8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.

5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Correct disposal of this product



DISPOSAL. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discolouration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service centre;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

• if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

• if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not duly authorised by seller's service centre;

• if appliance was evidently knowingly damaged.

4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

1. EESSÕNA

1.1 Ohutusnõuded

Teie turvalisus on meile tähtis. Enne pliidiplaadi kasutamist lugege seda teavet.

1.2 Paigaldamine

1.2.1 Elektriköögi oht

• Enne mis tahes tööde või hooldustööde alustamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
• Ühendus hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
• Kodumajapidamises kasutatavat juhtmestikku tohib muuta ainult kvalifitseeritud elektrik.
• Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.2.2 Lõikamise oht

• Olge ettevaatlik - paneeli servad on teravad.
• Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

1.2.3 Olulised ohutusjuhised

• Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege need juhised hoolikalt läbi.
• Sellele seadmele ei tohi mingil juhul panna süttivaid materjale ega tooteid.
• Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib teie paigalduskulusid vähendada.
• Ohu vältimiseks tuleb see seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.
• Seda seadet tohib õigesti paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
• Seade tuleb ühendada vooluahelaga, mis sisaldab eralduslülitit, mis tagab toiteallikast täieliku lahtiühendamise.
• Seadme ebaõige paigaldamise korral võivad garantii- või vastutusnõuded kehtetuks muutuda.
• Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja isikud, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid on juhendatud seadme ohutul kasutamisel ja nad mõistavad kaasatud ohte.
• Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelevalveta.
• Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohu vältimiseks välja vahetada tootja, selle hooldusagendi või sama kvalifikatsiooniga isiku poolt.
• HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja. Klaasist keraamilisest või muust sarnasest materjalist pliidipinnad kaitsevad pingestatud osi.
• Pliidi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumaks minna.
• Aurupuhastit ei tohi kasutada.
• Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
• Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

• HOIATUS: Tuleoht: ärge hoidke esemeid keedualadel.
• Toiduvalmistamise protsessi tuleb jälgida. Lühiajalist toiduvalmistamise protsessi tuleb pidevalt jälgida.
• HOIATUS: Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil rasva või õliga võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI proovige tulekahju veega kustutada, vaid lülitage seade välja ja katke seejärel leek, nt. kaane või tuletekiga.

1.3 Toimimine ja hooldus

1.3.1 Elektrilöögi oht

• Ärge valmistage toitu purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind peaks purunema või pragunema, lülitage seade kohe vooluvõrgust välja (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
• Enne puhastamist või hooldust lülitage pliidiplaat seina- kontaktist välja.
• Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

1.3.2 Terviseoht

• See seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.
• Südamestimulaatorite või muude elektriliste implantaatidega (näiteks insuliinipumpadega) inimesed peavad aga enne selle seadme kasutamist nõu pidama oma arsti või implantaadi tootjaga, veendumaks, et elektromagnetväli ei mõjuta nende implantaate.
• Selle nõuande eiramine võib lõppeda surmaga.

1.3.3 Kuuma pinna oht

• Kasutamise ajal lähevad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
• Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate köögitarbe induktsioonklaasiga kokku puutuda, kuni pind on jahtunud.
• Hoidke lapsed seadmest eemal.
• Pottide käepidemed võivad olla kuumad. Kontrollige, et poti käepidemed ei ületaks teisi sisselülitatud keedualasid. Hoidke käepidemed lastele kättesaamatus kohas.
• Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi ja kõrvetusi.

1.3.4 Lõikamise oht

• Pliidiplaadi kaabitsa nuga on nähtavalt ohtlikult terav, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage äärmiselt ettevaatlikult ja hoidke alati turvaliselt ja lastele kättesaamatus kohas.
• Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

1.3.5 Olulised ohutusjuhised

• Ärge kunagi jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsemist ja rasva lekkeid, mis võivad süttida.
• Ärge kunagi kasutage oma seadet töö- või hoiupinnana.
• Ärge kunagi jätke seadmele esemeid ega nõusid.
• Ärge asetage ega jätke seadme lähedusse magnetiseeritavaid esemeid (nt krediitkaarte, mälukaarte) ega elektroonilisi seadmeid (nt arvuteid, MP3 -mängijaid), kuna seadme elektromagnetväli võib neid mõjutada.
• Ärge kunagi kasutage oma seadet ruumi soojendamiseks või kütmiseks.
• Pärast kasutamist lülitage keedualad ja pliidiplaat alati välja, nagu on kirjeldatud selles kasutusjuhendis (st kasutades puutejuhtimisseadmeid). Ärge lootke pannide eemaldamisel keedualade väljalülitamiseks panni tuvastamise funktsioonile.
• Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
• Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad saada tõsiseid vigastusi.
• Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta seadme kasutamisalasse.

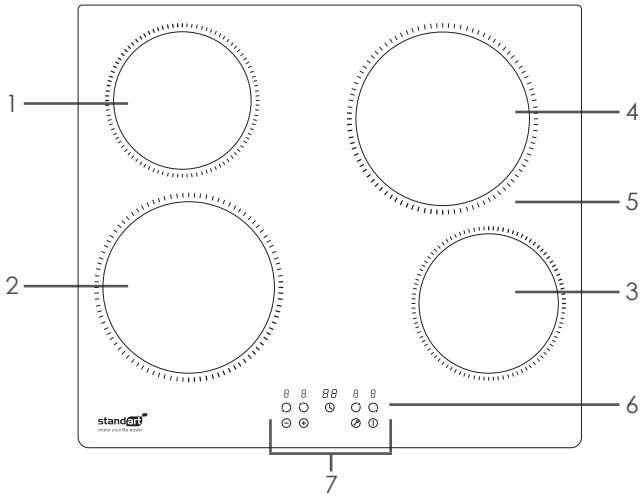
• Lastel või puuetega inimestel, kellel on seadme kasutamine piiratud, peaks olema vastutav ja pädev isik, kes juhendab neid selle kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad saavad seadet kasutada ennast ja ümbritsevat ohustamata.
• Ärge parandage ega asendage seadme ühtegi osa, kui see pole kasutusjuhendis spetsiaalselt soovitatud. Kõik muud hooldused peaks tegema kvalifitseeritud tehnik.
• Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
• Ärge seiske oma seadmel.
• Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle induktsioonklaasi pinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
• Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks küürimis- vahendeid ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad induktsioonklaasi kriimustada.
• See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja muudes sarnastes rakendustes, näiteks: -töötajate köögiruumides, kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades; -talumajapidamistes; -klientide poolt hotellides, motellides ja muudes voodi ja hommikusöögi tüüpi keskkondades.
• HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.
• Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
• Alla 8 -aastaseid lapsi peab eemal hoidma, kui neid pidevalt ei jälgita.

ÕNNITLEME uue keraamilise pliidi ostmise puhul.
Soovitame teil selle kasutusjuhendi / paigaldusjuhendi lugemiseks mõnda aega kulutada, et täielikult mõista, kuidas seda õigesti paigaldada ja kasutada. Paigaldamiseks lugege vastavat osa.
Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik ohutusjuhised ja säilitage see kasutusjuhend / paigaldusjuhend edaspidiseks kasutamiseks.

2. TOOTE TUTVUSTUS

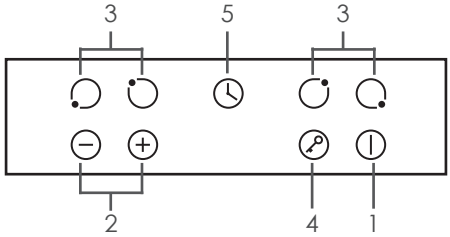
2.1 Pealtvaade

1. Max. 1200 W ala
2. Max. 1800 W ala
3. Max. 1200 W ala
4. Max. 1800 W ala
5. Klaasplaat
6. ON / OFF (sisse/välja)
7. Juhtpaneel



2.2 Juhtpaneel

1. ON/OFF juhtnupp
2. Võimsuse seadistamise juhtnupud
3. Kütteala valiku juhtnupud
4. Klahviluku juhtimine
5. Taimeri seadistamise nupp



2.3 Tooteinfo

Mikroarvuti keraamiline pliidiplaat suudab vastu pidada erinevatele kööginõuetele tänu takistusjuhtmete kuumutamisele, mikroarvutiga juhtimisele ja mitme võimsuse valikule, mis on tõesti optimaalne valik kaasaegsetele peredele.
Keraamiline pliidiplaat keskendub klientidele ja võtab kasutusele isikupärase disaini. Pliidiplaadil on ohutud ja usaldusväärsed toimingud, mis muudavad teie elu mugavaks ja võimaldavad täielikult nautida elurõõmu.

2.4 Tööpõhimõte

See keraamiline pliidiplaat kasutab otseselt takistusjuhtmete kuumutamist ja reguleerib väljundvõimsust toiteregulatsiooni abil puutega.

2.5 Enne teie uue keraamilise pliidi kasutamist

- Lugege seda juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutusnõuded".
- Eemaldage kaitsekile, mis võib keraamilisel pliidil veel olla.

2.6 Tehnilised andmed

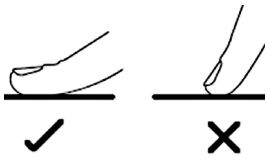
Pliidiplaat	MC-HF604
Keedualad	4 zones
Toitepinge	220–240 V; ~50 Hz või 60 Hz
Paigaldatud elektri võimsus	5500–6600 W
Toote mõõdud P×L×K (mm)	580×510×55
Sisseehitamise mõõtmed A×B (mm)	560×490

Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime spetsifikatsioone ja disainilahendusi ilma ette teatamiseta muuta.

3. TOOTE TOIMIMINE

3.1 Puutenupud

- Juhtnupud reageerivad puudutustele, nii et te ei pea survet avaldama
- Kasutage otsmise sõrmelüli padjandit, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kuulete piiksu.
- Veenduge, et juhtnupud oleksid alati puhtad, kuivad ja neid ei kataks mingi ese (nt riist või riie). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtimisseadmete kasutamise keeruliseks.

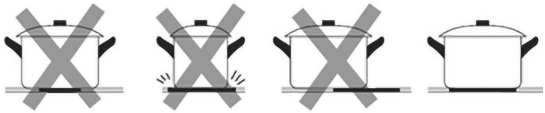


3.2 Õigete köögitarvete valimine

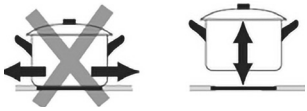
Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga nõusid.



Veenduge, et teie panni põhi on sile, asetseb tasaselt vastu klaasi ja on keedualaga sama suur. Asetage pann alati keeduala keskele.



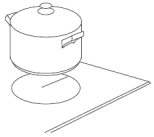
Tõstke pannid alati keraamiliselt pliidilt maha - ärge libistage, vastasel juhul võivad need klaasi kriimustada.



3.3 Kuidas kasutada

3.3.1 Toiduvalmistamise alustamine

Pärast sisselülitamist helisignaal piiksub üks kord, kõik indikaatorid süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et keraamiline pliit on lülitunud ooterežiimi.

Puudutage ON/OFF nuppu. Kõik indikaatorid näitavad "8"	
Asetage sobiv pann keedualale, mida soovite kasutada. Veenduge, et panni põhi ja keeduala pind oleksid puhtad ja kuivad.	
Kuumutustsooni valiku juhtnupu puudutamine.	
Valige kuumutusaste, puudutades nuppu "-" või "+" . • Kui te ei vali kuumutusastet 1 minuti jooksul, lülitub keraamiline pliit automaatselt välja. Peate uuesti alustama 1. sammust. • Küpsetamise ajal saate kuumutusastet igal ajal muuta. • Mõlema nupu all hoidmine reguleerib väärtust üles või alla.	

3.3.2 Toiduvalmistamise lõpetamine

Puudutage küttetsooni valiku juhtnuppu, mille soovite välja lülitada.	
Lülitage keeduala välja, kerides allapoole “0” või puudutades koos “-” ja “+” juhtnuppe.	
Lülitage kogu pliidiplaat välja, puudutades nuppu ON/OFF.	

Hoiduge kuumade pindade eest
“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.





3.3.3 Juhtnuppude lukustamine

• Saate lukustada juhtnupud, et vältida soovimatut kasutamist (näiteks lapsed lülitavad keedualad kogemata sisse).
• Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud, välja arvatud ON/OFF nupp, keelatud.

Juhtnuppude lukustamiseks	
Puudutage lukustusnuppu	Taimeri indikaator vilgub “Lo” 30 sekundiks, kui te ei lukusta uuesti.
Puudutage ja hoidke lukustusnuppu 3 sekundit all	Taimeri indikaator näitab “ Lo “
Juhtnuppude avamiseks	
Veenduge, et keraamiline pliit on sisse lülitatud Puudutage ja hoidke lukustusnuppu 3 sekundit all.	

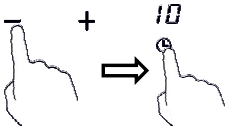
⚠ Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud välja lülitatud, välja arvatud SISSE/VÄLJAS ⏻, hädaolukorras saate induktsioonpliidi alati sisse/välja ⏻ lülitada, kuid järgmise toimingu ajal peate pliidiplaadi esmalt lukust lahti tegema.

3.3.4 Taimeri juhtimine

a)Taimeri saate seadistada ühele või mitmele keeduala taimerile, pärast määratud aja möödumist keeduala ei lülitu välja.

• Maksimaalne taimeri aeg on 99 minutit.

a) Taimeri seadistamine ühe keeduala väljalülitamiseks

Valige üks ala	
Puudutage ala, mille soovite määrata	
Puudutage taimeri juhtnuppu, valitud ala taimeri punane vilgub	
Seadistage aeg, puudutades nuppe „-" või „+"	
Taimeri seadistuse kinnitamiseks puudutage uuesti taimeri juhtnuppu või oodake 10 sekundit, kuni see automaatselt kinnitatakse.	
Kui aeg on määratud, hakkab see kohe tagasi loendama. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg ja valiku tsooni punane punkt süttib.	
Kui toiduvalmistamise taimer aegub, jätkab vastav keeduala kuumutamist seni, kuni see automaatselt välja lülitub.	

Märkus:

a) Kui seadistate taimerit, puudutades nuppu „-" või „+", saate seda puudutada ja hoida, suurendades ja vähendades 1 võrra esimese 15 minuti jooksul ja seejärel 5 võrra (300 sekundit).

b) Kui soovite muuta aega pärast taimeri seadistamist, peate alustama 1. sammust.

c) Nelja tsooni seadistamise meetod on sama, mis eespool mainitud.

d) Otsene juurdepääs taimerile "99" minutit, vajutades esmakordselt juhtklahvi "-".

e) Kui aega on olnud kaks või enam keeduala, kuvatakse lühim seadistatud aeg. displayed.

3.3.5 Ülekuumenemise kaitse
Seadme temperatuuriandur saab jälgida keraamilise pliidi sees olevat temperatuuri. Kui tuvastatakse liigset temperatuuri, peatub keraamiline pliit automaatselt.

3.3.6 Jääksoojuse hoiatus
Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääksoojus. Ilmub täht "H", mis hoiatab teid sellest eemale hoidma.

3.3.7 Vaikimisi tööajad
Pliidiplaadi teine turvafunktsioon on automaatne väljalülitamine. See juhtub alati, kui unustate keeduala välja lülitada. Vaikimisi väljalülitusajad on toodud allolevas tabelis:

Võimsuse tase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötav taimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. TOIDUVALMISTAMISE JUHISED

⚠ **Olge praadimisel ettevaatlik, kuna õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate PowerBoosti. Väga kõrgel temperatuuril süttivad õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.**

4.1 Näpunäiteid toiduvalmistamiseks
• Kui toit keeb, vähendage temperatuuri.
• Kaane kasutamine vähendab küpsetusaegu ja säästab soojust säilitades energiat.
• Küpsetusaegade vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogus.
• Alustage toiduvalmistamist kõrgel temperatuuril ja vähendage seda, kui toit on läbi kuumenenud.

4.1.1 Hautamine, riisi keetmine
• Hautamine toimub keemistemperatuurist madalamal, umbes 85 °C juures, kui mullid tõusevad aeg -ajalt küpsetusvedeliku pinnale. See on maitsvate suppide ja õrnade hautiste võti, sest maitsed arenevad ilma toitu üle keetmata. Samuti peaksite valmistama munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid alla keemistemperatuuri.
• Mõned ülesanded, sealhulgas riisi keetmine imamismeetodil, võivad nõuda madalamast seadistusest kõrgemat seadistust, et tagada toidu õigeaegne valmimine soovitatud aja jooksul.

4.1.2 Steigi küpsetamine
Mahlase maitsva steigi küpsetamiseks:
1. Enne küpsetamist hoidke liha toatemperatuuril umbes 20 minutit.
2. Kuumutage paksupõhjaline praepann.
3. Määrige steigi mõlemad pooled õliga. Niristage kuumale pannile väike kogus õli ja laske seejärel liha kuumale pannile.
4. Keerake steiki küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub steigi paksusest ja sellest, millist küpsetusastet soovite. Ajad võivad varieeruda umbes 2–8 minutit ühe külje kohta. Vajutage steiki, et näha, kui valmis see on - mida kindlam see tundub, seda "hästi küpsenud" see on.
5. Jätke praad mõneks minutiks soojale taldrikule puhkama, et see saaks enne serveerimist lõõgastuda ja pehmeks muutuda.

4.1.3 Kiirpraadimiseks
1. Valige keraamikaga ühilduv lamedapõhjaline wok või suur praepann.
2. Valmistage kõik koostisosad ja seadmed ette. Praadimine peaks olema kiire.

Kui valmistate suures koguses, praadige toitu mitme väiksema portsjonina.
3. Eelkuumutage pann kiirelt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange see kõrvale ja hoidke soojas.
5. Praadige köögivilju segades. Kui need on kuumad, kuid siiski krõbedad, keerake keeduala temperatuur madalamale, tagastage liha pannile ja lisage oma kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, veendumaks, et need on kuumutatud.
7. Serveerige kohe.

5. KUUMUSE SEADED

Alltoodud seaded on ainult juhindumiseks. Täpne seadistus sõltub mitmest tegurist, sealhulgas teie köögitarvetest ja küpsetatavast kogusest. Katsetage keraamilise pliidiplaadiga, et leida teile kõige sobivamad seaded.

Kuumuse seade	Sobivus
1–2	• õrn soojendus väikestele toidukogustele • šokolaadi, või ja kiiresti põlevate toitude sulatamine • õrn hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• ülessoojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• hautamine • pasta keetmine
9	• kiirpraadimine • praadimine • supi keetmine • vee keetmine

6. HOOLDUS JA PUHASTAMINE

Mis?	Kuidas?	Tähtis!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toidust jäänud plekid või suhkruta lekked klaasile).	1. Lülitage pliidiplaat välja. 2. Kandke pliidiplaadile puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!). 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.	• Kui pliidiplaat on välja lülitatud, ei kuvata kuuma pinda, kuid keeduala võib siiski olla kuum! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Küürimisvahendid, mõned nailonpuhastusvahendid ja karmid/abrasiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastusvahend või küürimisvahend sobib. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.

Ülekeemised, sulamised ja kuuma suhkru klaasile tekkinud plekid.	Eemaldage need kohe kalalõigu, keraamilistele pliidiplaatidele sobiva palettnoa või habemenoaga, kuid olge kuumade keedualade pindadega ettevaatlik: 1. Lülitage pliidiplaat seinast välja. 2. Hoidke tera või vahendit 30 ° nurga all ja kraapige mustus või leke pliidiplaadi jahedasse kohta. 3. Puhastage mustus või leke nõudepesulapi või paberrätikuga. 4Järgige ülaltoodud sammu 2–4 „Igapäevane klaasi määrdumine".	• Eemaldage plekid, mis on jäänud sulamiste ja suhkrurikka toidu või kõrvalmõjud niipea kui võimalik. Kui jätta jahtuma klaasile, võib neid olla raske teha eemaldada või isegi jäädavalt kahjustada klaaspinda. • Lõikamisoht: kui kaitsekate on sisse tõmmatud, tera kaabitsas on väga terav. Kasutage erilise hoolega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Lekked puutenuppudele.	1. Lülitage pliidiplaat välja. 2. Leotage leket. 3. Pühkige puutetundliku juhtimise ala puhta niiske käsna või lapiga. 4. Pühkige ala täielikult kuivaks paberrätikuga. 5. Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülitudd ja puutenupud ei pruugi sellel ajal toimida, kuna vedelik on nende peal. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutejuhtimispiirkond kuivaks.

7. VIHJED JA NÄPUNÄITED

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Pole toidet.	Veenduge, et keraamiline pliit oleks ühendatud toiteallikaga ja et see on sisse lülitatud. Kontrollige, kas toide on olemas, kas teie kodus või piirkonnas on katkestus. Kui olete kõike kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud spetsialistile või tehnikule.
Puutejuhtimine ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhiste saamiseks vaadake jagu "Keraamilise pliidiplaadi kasutamine".
Puutenuppe on raske kasutada.	Puutenuppudel võib olla kerge veekile või kasutate sõrmeotsa puudutades juhtelemente.	Veenduge, et puutejuhtimispiirkond on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrmeesimest lüli padjandit.
Klaas on kriimustatud.	Karedate servadega köögitarbed. Sobimatu, abrasiivne küürimisvahend võikasutatav puhastusvahend.	Kasutage lameda- ja siledapõhjalisi nõusid. Vt "Õigete köögitarvete valimine". Vaadake "Hooldus ja puhastamine".

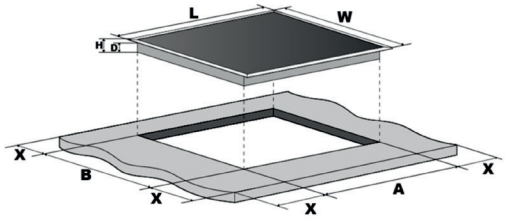
Mõned pannid teevad paukuvat või klõpsavat häält.	Selle põhjuseks võivad olla köögitarbed (erinevate metallide kihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude phul normaalne ja ei viita veale.

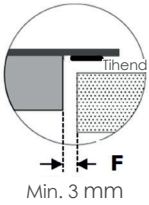
8. PAIGALDAMINE

8.1 Paigaldusvahendite valik

Lõigake tööpind välja vastavalt joonisel näidatud suurustele.
Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi. Veenduge, et tööpinna paksus oleks vähemalt 30 mm. Palun valige kuumakindel ja isoleeritud tööpinna materjal (puitu jms kiud- või hügroskoopmaterjali ei tohi tööpinna materjalina kasutada, kui see pole immutatud), et vältida elektrilööki ja suuremat deformatsiooni, mis on põhjustatud pliidiplaadi soojuskiirgusest. Nagu allpool näidatud:

⚠ **Märkus: ohutu kaugus pliidiplaadi külgede ja tööpindade sisepindade vahel peaks olema vähemalt 3 mm.**

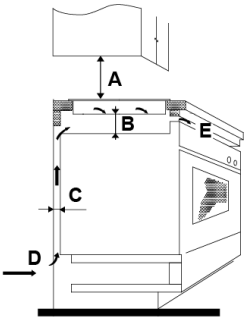


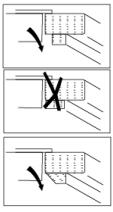


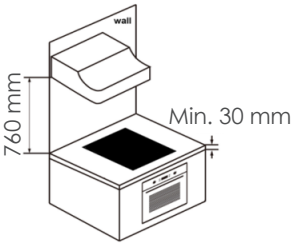
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
580	520	55	51	560+4+1	490+4+1	min. 50	min. 3

Veenduge igal juhul, et keraamiline pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad ei oleks blokeeritud. Veenduge, et keraamiline pliidiplaat on heas töökorras. Nagu allpool näidatud:

⚠ **Märkus: ohutu kaugus pliidi ja pliidi kohal asuva kapi vahel peaks olema vähemalt 760 mm.**



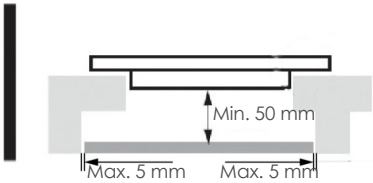




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Õhu sisselase	Õhu väljumine 5 mm

HOIATUS: Piisava ventilatsiooni tagamine

Veenduge, et keraamiline pliit oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad ei oleks blokeeritud. Et vältida juhuslikku puudutamist pliidiplaadi ülekuumene põhjaga või ootamatut elektrilööki töö ajal, tuleb pliidiplaadi põhjast vähemalt 50 mm kaugusele asetada kruvidega kinnitatud puidust sisetükk. Järgige alltoodud nõudeid.

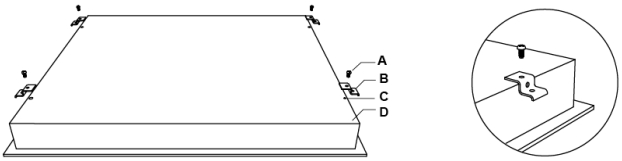


Väljaspool pliidiplaati on ventilatsiooniavad. PEATE tagama, et tööpind ei blokeeri neid avasid, kui asetate pliidiplaadi oma kohale.

• Pidage meeles, et liim, mis ühendab plast- või puitmaterjali mööbliga, peab vastu pidama temperatuurile, mis ei ole madalam kui 150 °C, et vältida paneelide kinnikiilumist.
• Seetõttu peavad tagasein, külgnevad ja ümbritsevad pinnad taluma temperatuuri 90 °C.

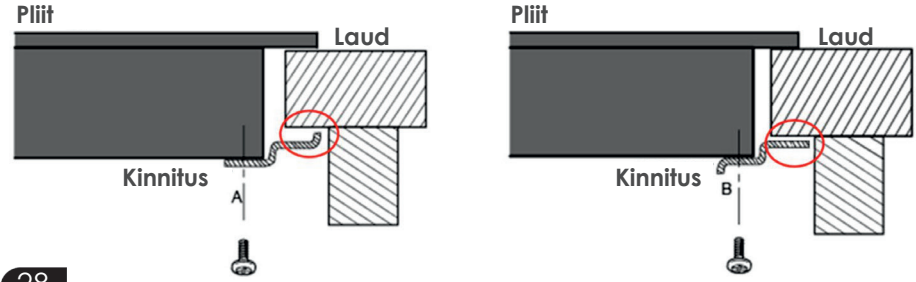
8.2 Enne kinnitusklambrite asukoha määramist

Seade tuleb asetada stabiilsele siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele.
Kinnitage pliidiplaat tööpinnale, keerates pärast paigaldamist pliidiplaadi põhja neli klambrit (vt pilti).



A	B	C	D
kruvi	klamber	kruvi ava	alus

Reguleerige klambri asend vastavalt erinevatele tööpinna paksustele.



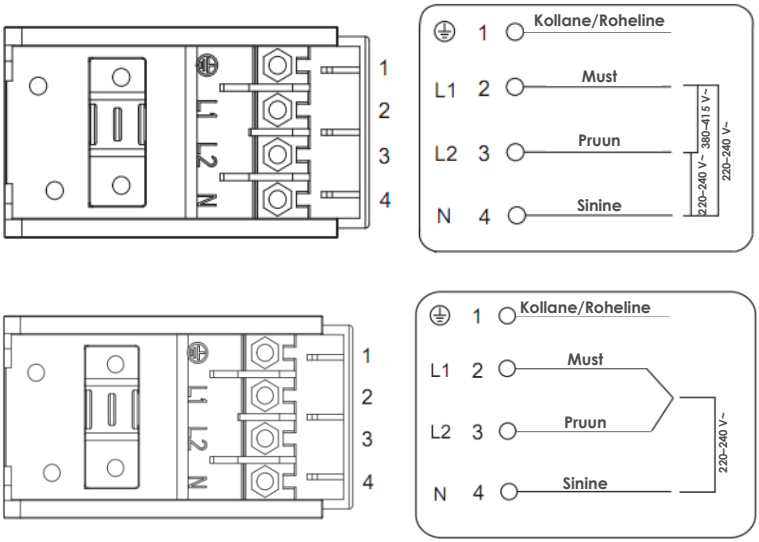
Mitte mingil juhul ei tohi klambrid pärast paigaldamist töölaua sisepindadega kokku puutuda (vt pilti).

8.3 Ettevaatusabinõud

1. Keraamilise pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Meil on teie teenistuses professionaalid. Ärge kunagi tehke seda tööd ise.
2. Keraamilist pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmete, nõudepesumasinate ja pöörlevate kuivatite külge.
3. Keraamiline pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
4. Tööpinna kohal olev sein ja kuumutustsoon peavad olema kuumakindlad.
5. Kahjustuste vältimiseks peavad komposiitplaadi kiht ja liim olema kuumakindlad.
6. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

8.4 Pliidiplaadi ühendamine vooluvõrku

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselisele kaitselülitile.
Ühendusmeetod on näidatud allpool.



1. Kui kaabel on kahjustatud või vajab väljavahetamist, peaks seda tegema õnnetuste vältimiseks müügijärgne tehnik, kasutades selleks sobivaid tööriistu.
2. Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahe on vähemalt 3 mm.
3. Paigaldaja peab veenduma, et on tehtud õige elektriühendus ja see vastab ohutusnõuetele.
4. Kaablit ei tohi painutada ega kokku suruda.
5. Kaablit tuleb regulaarselt kontrollida ja selle võib välja vahetada ainult kvalifitseeritud isik.

Pliidiplaadi põhi ja toitejuhe ei ole pärast paigaldamist ligipääsetavad.

Selle toote õige kõrvaldamine



JÄÄTMEKÄITLUS: Ärge visake seda toodet ära sorteerimata olmejäätmetega. Koguge selliseid jäätmeid eraldi, nende käitlemisel on erinõuded vajalikud.

See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete (WEEE) kohta. Tagades selle seadme õige utiliseerimise, aitate vältida võimalikke keskkonna- ja inimeste tervisekahjustusi, mis muidu võivad tekkida, kui need valesti utiliseerida.

Tootel olev sümbol näitab, et seda ei tohi käsitseda tavaliste olmejäätmetena. See tuleks viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti.

See seade vajab spetsiaalset jäätmekäitlust. Selle toote töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsuse, majapidamisjäätmete kõrvaldamise teenistuse või kauplusega, kust selle ostsite.

Selle toote töötlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikuma teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, majapidamisjäätmete kõrvaldamise teenistusega või kauplusega, kust toote ostsite.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmärgil.

1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.

2. Garantii ei kehti:

• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;

• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;

• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);

• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevastavasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustustega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);

• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;

• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);

• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;

• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;

• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;

• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;

• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;

• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;

• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.

3. Garantii võib katkeda, kui:

• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;

• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.

4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.

5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutusjuhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

1. IEVADS

1.1. Drošības brīdinājumi

Mums ir svarīga Jūsu drošība. Izlasiet šo informāciju pirms plīts virsmas lietošanas.

1.2. Uzstādīšana

1.2.1. Elektriskās strāvas trieciena risks

• Pirms veikt jebkādus darbus vai apkopi, atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
• Savienojums ar labu zemējuma sistēmu ir būtisks un obligāts.
• Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

1.2.2. Sagriešanās risks

• Esiet uzmanīgi – paneļa malas ir asas.
• Ja neievērosiet piesardzību, var rasties nopietnas traumas vai iegriezumi.

1.2.3. Svarīgi drošības norādījumi

• Pirms šīs ierīces uzstādīšanas vai lietošanas uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.
• Uz šīs ierīces nekādā gadījumā nedrīkst novietot degošus materiālus vai produktus.
• Nododiet šo informāciju personai, kas ir atbildīga par ierīces uzstādīšanu, jo šādi varat samazināt uzstādīšanas izmaksas.
• Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar šiem uzstādīšanas norādījumiem.
• Šo ierīci drīkst atbilstoši uzstādīt un zemēt tikai attiecīgi kvalificēta persona.
• Šī ierīce jāpievieno ķēdē, kurā ir uzstādīts slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no strāvas padeves.
• Ja ierīce nav pareizi uzstādīta, var tikt anulēta garantija vai saistību prasības.
• Šo ierīci drīkst lietot bērni vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar fiziskiem, sensoriem vai mentāliem traucējumiem, tostarp nepieredzējušas personas, ja tās tiek uzraudzītas un tām tiek doti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un nodrošināta izpratne par iespējamiem riskiem.
• Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst tīrīt un kopt ierīci bez vecāku personu uzraudzības.
• Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pakalpojumus nodrošinošam aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no apdraudējuma.
• BRĪDINĀJUMS! Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena iespējamības, stikla keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmu gadījumā, kas aizsargā aktīvās daļas
• Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vāciņus, jo tie var sakarst
• Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
• Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
• Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības kontroles sistēmu.
• BRĪDINĀJUMS! Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
• Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

• BRĪDINĀJUMS! Gatavot ēdienu bez uzraudzības uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstami un izraisīt ugunsgrēku. Nekad nemēģiniet dzēst ugunsgrēku ar ūdeni, bet gan izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošu segu.

1.3. Ekspluatācija un apkope

1.3.1. Elektriskās strāvas trieciena risks

• Nedrīkst gatavot ēdienu uz bojātas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma salūzusi vai saplaisājusi, nekavējoties izslēdziet ierīci pie elektrotīkla (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
• Pirms tīrīšanas vai apkopes izslēdziet plīts virsmu.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu vai nāvi.

1.3.2. Veselības risks

• Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.
• Tomēr personām ar sirds stimulatoriem vai citiem elektriskajiem implantiem (piemēram, insulīna sūkņiem) pirms šīs ierīces lietošanas jākonsultējas ar savu ārstu vai implantu ražotāju, lai pārliecinātos, ka elektromagnētiskais lauks neietekmēs viņu implantus.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt nāvi.

1.3.3. Karstas virsmas risks

• Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas kļūst tik karstas, ka var izraisīt apdegumus.
• Neļaujiet savam ķermenim, apģērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot atbilstošus traukus, pieskarties indukcijas stiklam, pirms virsma nav atdzisusi.
• Sargājiet no bērniem.
• Katlu rokturi var būt karsti, tiem pieskaroties. Pārbaudiet, vai katlu rokturi nepārsniedz citas ieslēgtās gatavošanas zonas. Sargiet rokturus no bērniem.
• Šo ieteikumu neievērošana var izraisīt apdegumus un applaucēšanos.

1.3.4. Sagriešanās risks

• Kad ir ievilkts aizsargvāciņš, atklājas plīts virsmas skrāpja asais asmens. Lietojiet sevišķi uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
• Ja neievērosiet piesardzību, var rasties nopietnas traumas vai iegriezumi.

1.3.5. Svarīgi drošības norādījumi

• Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kad tā tiek lietota. Vārīšanās rada tvaikus un tauku pārplūdi, kas var aizdegties.
• Nekad neizmantojiet ierīci kā darba vai uzglabāšanas virsmu.
• Nekad neatstājiet uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
• Ierīces tuvumā nenovietojiet un neatstājiet nekādus priekšmetus ar magnētiem (piemēram, kredītkartes, atmiņas kartes) vai elektroniskās ierīces (piemēram, datorus, MP3 atskaņotājus), jo tos var ietekmēt ierīces elektromagnētiskais lauks.
• Nekad neizmantojiet ierīci telpas uzsildīšanai vai apkurei.
• Pēc lietošanas vienmēr izslēdziet gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (t. i., izmantojot skārienvadības pogas). Nepaļaujieties uz to, ka katla noteikšanas funkcija izslēgs gatavošanas zonas pēc katla noņemšanas.
• Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
• Skapīšos virs ierīces neglabājiet priekšmetus, kas varētu interesēt bērnus. Bērni, kas kāpj uz plīts, var gūt nopietnas traumas.
• Neatstājiet bērnus vienus vai bez uzraudzības vietā, kur tiek izmantota ierīce.
• Bērniem vai personām ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spējas lietot ierīci, jābūt atbildīgai un kompetentai personai, kas viņus instruē par ierīces lietošanu. Instruējošai

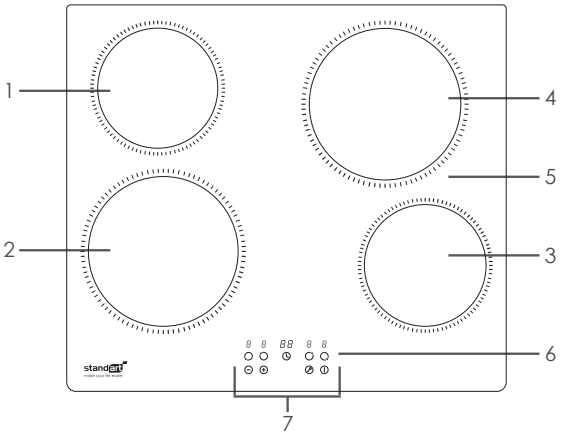
personai ir jāpārliecinās, ka bērni var lietot ierīci, neapdraudot sevi un apkārtējos.
• Neremontējiet vai nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav speciāli ieteikts rokasgrāmatā. Visi pārējie apkopes darbi jāveic kvalificētam tehniķim.
• Nenovietojiet un nemetiet smagus priekšmetus uz plīts virsmas.
• Nestāviet uz plīts virsmas.
• Neizmantojiet katlus ar nelīdzenām malām un nevelciet katlus pa indukcijas stikla virsmu, jo rezultātā varat saskrāpēt stiklu.
• Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus vai citus asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt indukcijas plīts stiklu.
• Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:
- personāla virtuves veikalos, birojos un citās darba vietās;
- lauku mājās;
- klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas tipa vietās;
- B&B tipa vietās.
• BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas kļūst karstas.
• Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem.
• Bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ir jātur prom no ierīces, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Apsveicam ar jaunās keramiskās plīts iegādi.
Mēs iesakām veltīt laiku šīs instrukcijas / uzstādīšanas rokasgrāmatas izlasīšanai, lai pilnībā saprastu, kā to pareizi uzstādīt un lietot. Lai veiktu uzstādīšanu, izlasiet uzstādīšanas sadaļu.
Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet visus drošības norādījumus un saglabājiet šo instrukciju / uzstādīšanas rokasgrāmatu izmantošanai nākotnē.

2. PRODUKTA IEVADS

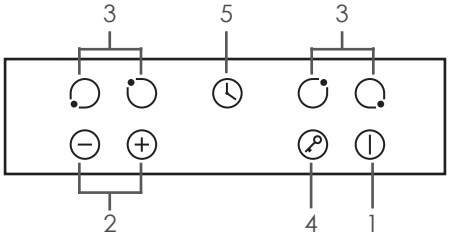
2.1. Skats no augšas

1. Maks. 1200 W zona
2. Maks. 1800 W zona
3. Maks. 1200 W zona
4. Maks. 1800 W zona
5. Stikla plāksne
6. ON/OFF (Ieslēgt/Izslēgt)
7. Vadības panelis



2.2. Kontroles panelis

1. ON/OFF (Ieslēgšanas/Izslēgšanas) slēdzis
2. Jaudas regulēšanas vadības ierīces
3. Sildvirsmas zonas izvēles vadības ierīces
4. Bloķēšanas vadības ierīce
5. Taimera regulēšanas vadības ierīces



2.3. Informācija par produktu

Mikrodatora keramiskā plīts var apmierināt dažādas virtuves vajadzības, jo tā ir aprīkota ar pretestības stieples sildīšanu, mikrodatorizētu vadību un vairāku jaudu izvēli, kas ir patiešām optimāla izvēle mūsdienu ģimenēm.
Keramikas plīts ir vērsta uz klientiem un tai ir individualizēts dizains. Plīts ir droša un uzticama, padarot jūsu dzīvi ērtu un ļaujot pilnībā izbaudīt dzīvesprieku.

2.4. Darbības princips

Šī keramikas plīts tieši izmanto pretestības sildstieples un regulē izejas jaudu, izmantojot jaudas regulēšanu ar skārienvadības elementiem.

2.5. Pirms jaunās keramiskās plīts lietošanas

- Izlasiet šo rokasgrāmatu, īpaši pievēršot uzmanību sadaļai "Drošības brīdinājumi".
- Noņemiet aizsargplēvi, kas vēl var būt uz keramiskās plīts.

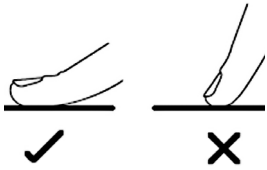
2.6. Tehniskās specifikācijas

Gatavošanas plīts	MC-HF604
Gatavošanas zonas	4 zonas
Barošanas spriegums	220–240 V; ~50 Hz vai 60 Hz
Iekārtas elektriskā jauda	5500–6600 W
Izstrādājuma izmērs Dz×P×A (mm)	580×510×55
Iebūvētas ierīces izmēri A×B (mm)	560×490

Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs nepārtraukti cenšamies uzlabot savus produktus, mēs varam mainīt specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

3. PRODUKTA DARBĪBA

3.1. Skārienvadība



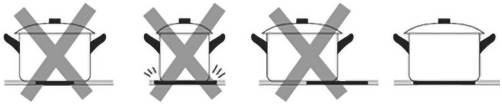
- Vadības ierīces reaģē uz pieskārienu, tāpēc nav jāpielieto spiediens.
- Lietojiet pirksta spilventiņu, nevis galu.
- Katru reizi, kad tiks reģistrēts pieskāriens, atskanēs skaņas signāls.
- Pārliecinieties, ka vadības ierīces vienmēr ir tīras, sausas un nav aizklātas ar kādu priekšmetu (piemēram, trauku vai drānu). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.

3.2 Õigete köögitarvete valimine

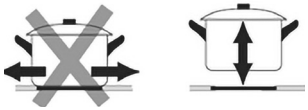
Nelietojiet traukus ar nelīdzenām malām vai izliektu pamatni.



Pārliecinieties, ka katla pamatne ir gluda, pieguļ līdzeni pie stikla un vienāda izmēra ar gatavošanas zonu. Katlu vienmēr novietojiet gatavošanas zonas centrā.



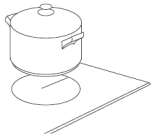
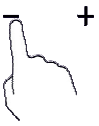
Vienmēr celiet katlu no keramiskās plīts – to nedrīkst slidināt, pretējā gadījumā tas var saskrāpēt stiklu.



3.3. Kā lietot?

3.3.1. Gatavošanas sākšana

Pēc ieslēgšanas vienreiz atskan skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, kas norāda, ka keramiskā plīts ir pārgājusi gaidīšanas režīmā.

Pieskarieties ON/OFF (ieslēgšanas/izslēgšanas) pogai. Visi indikatori mirgo "8"	
Uz gatavošanas zonas novietojiet piemērotu katlu, kuru vēlaties izmantot. Pārliecinieties, ka katla dibens un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.	
Pieskaroties apkures zonas izvēles vadības ierīcei.	
Izvēlieties karstuma iestatījumu, pieskaroties "-" vai "+" skārienpogai. • Ja 1 minūtes laikā neizvēlaties karstuma iestatījumu, keramiskā plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna no 1. soļa. • Gatavošanas laikā jebkurā laikā varat mainīt karstuma iestatījumu. • Nospiežot kādu no šīm pogām, vērtība tiks pielāgota uz augšu vai uz leju.	

3.3.2. Gatavošanas pabeigšana

Pieskarieties apkures zonas izvēles vadības ierīcei, kuru vēlaties izslēgt.	
Izslēdziet gatavošanas zonu, samazinot skaitļa vērtības uz leju līdz " 0 " vai pieskaroties un 3 sekundes turot nospiestu sildīšanas zonas vadības taustiņu.	

Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties ON/OF (ieslēgšanas/ izslēgšanas) pogai.	

Uzmanieties no karstām virsmām
H rādīs, kura gatavošanas zona ir karsta, ja tai var pieskarties. Tas pazudīs, kad virsma būs atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju. Ja vēlaties uzsildīt katlus, izmantojiet vēl karsto plīts virsmu.





3.3.3. Vadības ierīču bloķēšana

• Varat bloķēt vadības ierīces, lai nepieļautu to nejaušu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
• Kad vadības ierīces ir bloķētas, visas vadības ierīces, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, ir atspējotas.

Vadības ierīču bloķēšana	
Īsi pieskarieties bloķēšanas vadības ierīcei.	Taimera indikators mirgo " Lo " 30 sekundes, ja vien vēlreiz nenospiežat bloķēšanu.
Pieskarieties bloķēšanas pogai un 3 sekundes turiet to.	Taimera indikators rādīs "Lo"
Lai atbloķētu vadības ierīces	
Pārliecinieties, ka ir ieslēgta keramiskā plīts. Pieskarieties bloķēšanas pogai un 3 sekundes turiet to.	

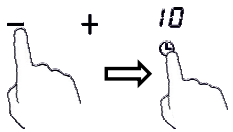
⚠ **Kad plīts ir bloķēšanas režīmā, visas vadības pogas ir atspējotas, izņemot ON/OFF ⏻ (ieslēgšanas/izslēgšanas) pogu, ⏻ avārijas gadījumā keramisko plīti vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, taču nākamajā darbībā vispirms ir jāatbloķē plīts.**

3.3.4. Taimera vadība

a) Varat iestatīt taimeri vienai vai vairākām gatavošanas zonām, kad iestatītais laiks ir beidzies, gatavošanas zonas
netiks izslēgtas.
• Maksimālais taimera laiks ir 99 min.

a) Taimera iestatīšana, lai izslēgtu vienu gatavošanas zonu

Vienas zonas iestatīšana	
Pieskarieties zonai, kuru vēlaties iestatīt.	

Pieskarieties taimera vadības ierīcei, mirgo izvēles zonas taimera sarkanais punkts	
Iestatiet laiku, pieskaroties "-" vai "+"	
Lai apstiprinātu taimera iestatījumu, vēlreiz pieskarieties taimera regulēšanas elementam, vai gaidiet 10 sekundes, līdz tas tiek apstiprināts automātiski.	
Tiklīdz laiks ir iestatīts, tas sāks skaitīt uz leju nekavējoties. Displejā tiks parādīts atlikušais laiks un iedegsies sarkanais punkts, kas parāda izvēles zonu.	
Kad gatavošanas taimeris beidzas, attiecīgā gatavošanas zona turpina sildīt, līdz tā automātiski izslēdzas.	

Piezīme!
a) Kad iestatāt taimeri, pieskaroties "-" vai "+" vadības pogai, varat pieskarties un turēt to, palielinot un samazinot par 1 pirmajām 15 minūtēm un pēc tam par 5 (300 sekundēm).
b) Ja vēlaties mainīt laiku pēc taimera iestatīšanas, ir jāsāk no 1. soļa.
c) Četru zonu iestatīšanas metode ir tāda pati, kā minēts iepriekš.
d) Tiešā piekļuve taimerim "99" minūtes, pirmajā reizē nospiežot vadības taustiņu "-".
e) Ja ir iestatīts divu vai vairāk gatavošanas zonu laiks, tiek parādīts īsākais iestatītais laiks.

3.3.5. Aizsardzība pret pārkaršanu

Ar temperatūras sensoru var kontrolēt temperatūru keramikas plīts iekšpusē. Ja tiek novērota pārāk augsta temperatūra, keramiskā plīts automātiski pārtrauks darbību.

3.3.6. Atlikušā siltuma brīdinājums

Ja plīts ir darbojusies kādu laiku, tajā būs palicis saglabājies siltums. Burts " H " parādās, lai brīdinātu jūs turēties no tās tālāk.

3.3.7. Darba laiks pēc noklusējuma

Vēl viena plīts drošības funkcija ir automātiskā izslēgšanās. Tas notiek vienmēr, kad aizmirstat izslēgt gatavošanas zonu. Noklusējuma izslēgšanas laiki ir norādīti tālāk tekstā sniegtajā tabulā:

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. GATAVOŠANAS VADLĪNIJAS

⚠ **Cepot esiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki uzkarst ļoti ātri, sevišķi, ja izmantojat PowerBoost režīmu. Ļoti augstā temperatūrā eļļa un tauki aizdegas spontāni, un tas rada nopietnu ugunsbīstamību.**

4.1. Gatavošanas padomi

• Kad ēdiens sāk vārīties, samaziniet temperatūras iestatījumu.
• Izmantojot vāku, saīsināsiet gatavošanas laiku un ietaupīsiet enerģiju, saglabājot siltumu.
• Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
• Uzsāciet gatavošanu ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir pilnībā uzsilis.

4.1.1. Rīsu gatavošana, gatavošana uz maza siltuma

• Gatavošana notiek zem vārīšanās temperatūras, aptuveni 85 ˚C temperatūrā, kad burbuļi tikai brīžiem paceļas uz gatavošanas šķidruma virsmas. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, ēdienam nepārgatavojoties. Arī olu un miltu biezās mērces jāgatavo zem vārīšanās punkta.
• Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu vārīšanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatīt augstāku iestatījumu par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pienācīgi pagatavots ieteiktajā laikā.

4.1.2. Steika apbrūninášana

Lai pagatavotu sulīgus un aromātiskus steikus:
1. Pirms pagatavošanas gaļu aptuveni 20 minūtes paturēt istabas temperatūrā.
2. Uzkarsēt smagu pannu.
3. Abas steika puses apslacināt ar eļļu. Uz karstās pannas uzpilināt nelielu daudzumu eļļas un pēc tam uz karstās pannas novietot gaļu.
4. Gatavošanas laikā steiku apgriezt tikai vienu reizi. Precīzs gatavošanas laiks būs atkarīgs no steika biezuma un vēlamās gatavības pakāpes. Laiks var atšķirties no aptuveni 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiest steiku, lai novērtētu, cik tas ir gatavs – jo stingrāks tas ir, jo "labāk pagatavots" tas būs.
5. Pirms pasniegšanas steiku atstāt uz silta šķīvja uz dažām minūtēm, lai tas atpūšas un kļūst mīksts.

4.1.3. Cepšana maisot-cepot

1. Izvēlēties ar keramisko plīti saderīgu plakanu wok pannu vai lielu cepšanas pannu.
2. Sagatavot visas sastāvdaļas un piederumus. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu ēdiena, pagatavojiet to vairākās mazākās daļās.
3. Uzkarsēt pannu un pievienot divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavot gaļu, nolikt to malā un turēt siltu.
5. Apcept dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet vēl kraukšķīgi, noregulēt gatavošanas zonu zemākā iestatījumā, atgriezt gaļu pannā un pievienot mērci.
6. Viegli maisīt sastāvdaļas, lai pārliecinātos, ka tās ir pilnībā uzsildītas.
7. Pasniegt uzreiz.

5. SILTUMA IESTATĪJUMI

Tālāk norādītie iestatījumi ir tikai vadlīnijas. Precīzs iestatījums ir atkarīgs no vairākiem faktoriem, tostarp no jūsu virtuves traukiem un gatavošanas daudzuma. Eksperimentējiet ar keramisko plīti, lai atrastu sev piemērotākos iestatījumus.

Siltuma iestatīšana	Piemērotība
1–2	• maiga sildīšana nelieliem pārtikas daudzumiem • šokolādes, sviesta un pārtikas produktu, kas ātri piedeg, kausēšana • maiga vārīšana ar mazu siltumu • lēna sildīšana

3–4	• atkārtota uzsildīšana • strauja vārīšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apbrūnināšana • zupas vārīšanas uzsākšana • verdošs ūdens

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, nospiedumi, traipi, ko uz stikla atstāj ēdiens vai izbiris cukurs).	1. Atvienojiet plīts virsmas strāvas padevi. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīrīšanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!). 3. Noskalojiet un noslaukiet līdz ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atjaunojiet plīts virsmas strāvas padevi.	• Kad plīts virsmas strāvas padeve ir izslēgta, indikators "karstā virsma" nav redzams, bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Esiet īpaši uzmanīgi! • Stikla skrāpējumi var rasties, ja tiek izmantoti cieti skrāpji, daži neilona skrāpēji un agresīvi/abrazīvi tīrīšanas līdzekļi. Vienmēr izpētiet etiķeti, lai pārbaudītu, vai tīrīšanas līdzeklis ir piemērots. • Nekad neatstājiet uz plīts virsmas tīrīšanas atlikumus: stikls var iekrāsoties.
Vārāmie produkti, kausējumi un karstā cukura noplūdes uz stikla.	Nekavējoties notīriet, izmantojot lāpstiņu, mīkstu nazi vai skrāpi ar žiletes asmeni, kas piemērots keramiskajās plīts stiklam, taču jāuzmanās no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Atvienojiet galveno plīts strāvas padevi. 2. Turiet asmeni vai rīku 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai izšļakstījušos vielu uz vēso plīts virsmas vietu. 3. Notīriet netīrumus vai izšļakstījušos vielu ar trauku dvieli vai papīra dvieli. 4. Veiciet 2. līdz 4. darbību, kas aprakstītas iepriekš "Ikdienas netīrumi uz stikla".	• Notīriet traipus, kas palikuši pēc kausēšanas un cukurotas pārtikas gatavošanas vai izšļakstīšanās, cik vien iespējams ātri. Ja atstāj atdzist uz stikla, tos varētu būt grūti notīrīt vai pat tie var neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības vāks ir ievilkts, skrāpētāja asmens ir tik pat ass kā žilete. Lietojiet ar īpašu piesardzību un vienmēr turiet drošā vietā un projām no bērniem.

Izšļakstīšanās uz skārienvadības ierīcēm.	1. Atvienojiet plīts virsmas strāvas padevi. 2. Savāciet izšļakstījušos vielas ar absorbējošu materiālu. 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu, līdz tā ir sausa, izmantojot papīra dvieli. 5. Atjaunojiet plīts virsmas strāvas padevi.	• Plīts virsma var signalizēt un pati izslēgties, un skārienvadības ierīces var nedarboties, kamēr ir šķidrums atrodas uz tām. Pirms plīts virsmas atkārtotas ieslēgšanas pārliecinieties, ka skārienvadības zona ir nosusināta.

7. PIEZĪMES UN PADOMI

Problēma	Iespējamais cēlonis	Ko darīt?
Plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav jaudas.	Pārliecinieties, ka keramiskās plīts ir pievienota strāvas padevei un ir ieslēgta. Pārbaudiet, vai nav strāvas padeves traucējumi jūsu mājoklī vai apgabalā. Ja esat pārbaudījis visu, bet problēma saglabājas, sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības elementi nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības ierīces. Skat. sadaļu "Keramiskās plīts lietošana", lai iepazītos ar norādījumiem.
Skārienvadības elementi ir grūti darbināmi.	Var būt neliela ūdens kārtiņa uz vadības ierīcēm vai var arī izmantojat sava pirksta galu, pieskaroties vadības ierīcēm.	Pārliecinieties, ka skārienkontroles zona ir sausa, un, pieskaroties vadības elementiem, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Saskrāpēts stikls.	Trauki ar raupjām malām. Nepiemērots, abrazīvs tīrīšanas līdzeklis vai izmantotie tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet traukus ar plakanu un gludu pamatni. Skat. sadaļu "Piemērotu virtuves piederumu izvēle". Skat. sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
Daži katli rada sprakšķēšanas vai klikšķināšanas skaņas.	To var radīt trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tas ir normāli virtuves piederumiem un nenorāda uz problēmu.

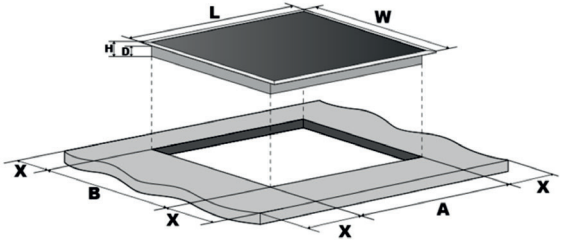
8. UZSTĀDĪŠANA

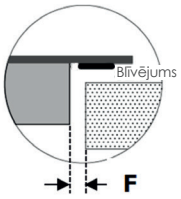
8.1. Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

Izgrieziet darba virsmu atbilstoši zīmējumā norādītajiem izmēriem.
Uzstādīšanas un lietošanas vajadzībām ap caurumu ir jāsaglabā vismaz 5 cm atstarpe.

Pārliecinieties, ka darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Izvēlieties karstumizturīgu un izolētu darba virsmas materiālu (koksni un līdzīgu šķiedrainu vai higroskopisku materiālu nedrīkst izmantot kā darba virsmas materiālu, ja vien tas nav impregnēts), lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena un lielākām deformācijām, ko izraisa karstās plīts karstuma starojums. Kā parādīts tālāk tekstā:

⚠ **Piezīme! Drošības attālums starp plīts malām un iekšējām darba virsmām jābūt vismaz 3 mm.**

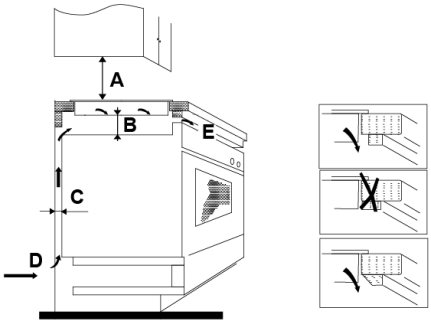


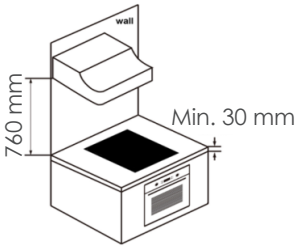


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
580	520	55	51	560+4+1	490+4+1	min. 50	min. 3

Jebkurā gadījumā pārliecinieties, ka keramiskā plīts ir labi vēdināma un gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nav nosprostotas. Pārliecinieties, ka keramiskā plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts turpmāk.

⚠ **Piezīme! Drošības attālumam starp plīti un skapi virs plīts jābūt vismaz 760 mm.**

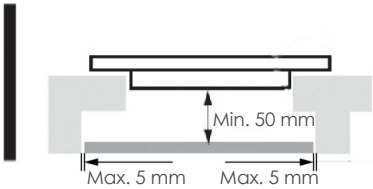




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Gaisa ieplūde	Gaisa izplūde 5 mm

BRĪDINĀJUMS! Atbilstošas ventilācijas nodrošināšana

Pārliecinieties, ka keramiskā plīts ir labi vēdināma un gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nav aizsprostotas. Lai izvairītos no nejaušas saskares ar pārkarsušo plīts apakšējo daļu vai negaidīta elektriskās strāvas trieciena ekspluatācijas laikā, vismaz 50 mm attālumā no plīts apakšējās daļas ir jāuzstāda koka ieliktnis, kas piestiprināts ar skrūvēm. Ievērojiet tālāk norādītās prasības.

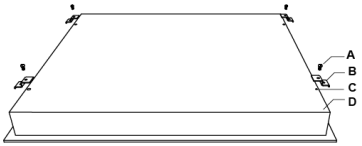


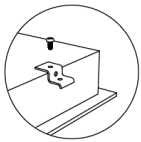
Ap plīts ārpusi ir jābūt ventilācijas atverei. JUMS JĀNODROŠINA, lai, uzstādot plīti, šie atvērumi netiek aizsprostoti ar darba virsmu.

• Jāņem vērā, ka līmei, kas savieno plastmasas vai koka materiālu ar mēbelēm, ir jāiztur temperatūra, kas nav zemāka par 150 °C, lai izvairītos no paneļu atdalīšanās.
• Tāpēc aizmugurējai sienai, blakusesošajām un apkārtējām virsmām jāspēj izturēt 90 °C temperatūru.

8.2. Pirms stiprinājuma kronšteinu izvietošanas

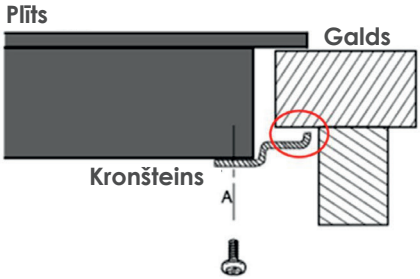
Ierīce jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepielietojiet spēku uz vadības elementiem, kas ir izvirzījušies no plīts.
Pēc uzstādīšanas fiksējiet plīti uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīts apakšā (skat. attēlu).

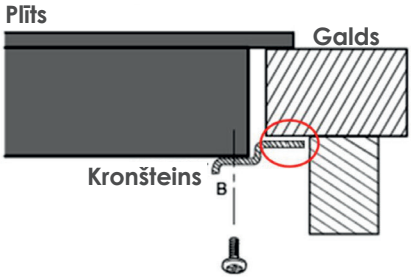




A	B	C	D
skrūve	kronšteins	Skrūves caurums	pamatne

Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai pielāgotu to dažādiem galda virsmas biezumiem.





Nekādos apstākļos kronšteini nedrīkst pieskarties iekšējai darba virsmai pēc uzstādīšanas (skat. attēlu).

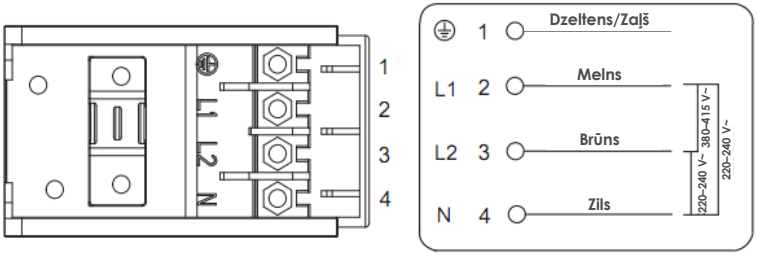
8.3. Brīdinājumi

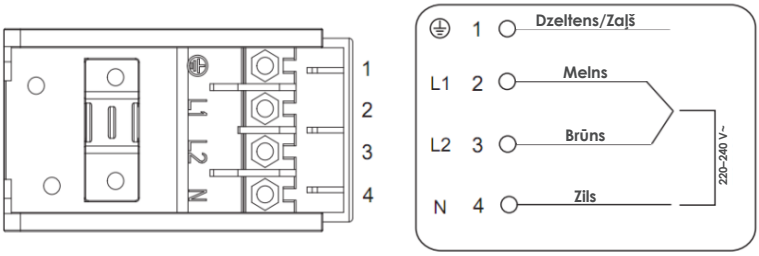
1. Keramiskā plīts jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Mums ir profesionāļi, kurus varam piedāvāt Jums. Nekad neveiciet uzstādīšanu vienatnē.

2. Keramisko plīti nedrīkst piestiprināt virs dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotācijas tipa žāvētājiem.
3. Keramiskās plīts ir jāuzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma izstarošanu, tādējādi uzlabojot tās uzticamību.
4. Sienas un inducētā sildīšanas zona virs galda virsmas jābūt karstumizturīga.
5. Lai izvairītos no bojājumiem, slāņiem un līmei jābūt karstumizturīgai.
6. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

8.4. Plīts pieslēgšana elektrotīklam

Strāvas padevei jābūt pieslēgtai atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpolu slēdžiem. Savienošana ir parādīta tālāk tekstā.





1. Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, tas jāizdara pēcpārdošanas servisa speciālistam, izmantojot atbilstošus instrumentus, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.
2. Ja ierīce tiek pieslēgta tieši elektrotīklam, jāuzstāda omnipolārs slēdzis ar vismaz 3 mm lielu atvērumu starp kontaktiem.
3. Uzstādītājam ir jāpārliecinās, ka ir izveidots pareizs elektriskais savienojums un par to, ka tas atbilst drošības noteikumiem.
4. • Kabeli nedrīkst saliekt vai saspiest.
5. Kabeli regulāri jāpārbauda un jāmaina tikai attiecīgi kvalificētai personai.

Plīts apakšējā virsma un strāvas vads pēc uzstādīšanas nav pieejami.

Produkta pareiza utilizēšana



UTILIZĒŠANA Nedrīkst atbrīvoties no šī produkta kā nešķirota mājsaimniecības atkrituma. Savākt šādus atkritumus dalīti, ir nepieciešama speciālas darbības.
Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot pareizu šīs ierīces utilizāciju, palīdzēsiet novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas citādi varētu rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi.
Simbols uz izstrādājuma norāda, ka to nedrīkst izmantot kā parastus sadzīves atkritumus. Produkts ir jānodod atbilstošā atkritumu savākšanas punktā, kurš rūpējas par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādi.
No šīs ierīces jāatbrīvojas speciālā veidā. Lai iegūtu papildinformāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu apsaimniekošanas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties.
Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu apsaimniekošanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties šo izstrādājumu.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.

2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:

• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;

• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;

• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);

• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);

• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;

• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);

• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;

• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;

• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;

• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;

• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;

• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;

• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.

3. Garantija var būt pārtraukta, ja:

• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;

• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.

4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments.

5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

1. ĮŽANGA

1.1 Saugos perspėjimai

Jūsų saugumas mums rūpi. Prieš pradėdami naudoti kaitlentę, perskaitykite šią informaciją.

1.2 Įrengimas

1.2.1 Elektros šoko pavojus

• Prieš atlikdami valymo darbus ar techninės priežiūros procedūras, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
• Būtina ir teisiškai privaloma prietaisą prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
• Buitinės laidų sujungimo sistemos pakeitimus privalo atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti elektros šoko ar net mirties pavojų.

1.2.2 Įsipjovimo pavojus

• Būkite atsargūs, nes kaitlentės kraštai yra aštrūs.
• Neatsižvelgę į šį įspėjimą, galite susižeisti ar įsipjauti.

1.2.3 Svarbūs saugos nurodymai

• Prieš įrengdami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.
• Jokiu būdu nepalikite jokios degios medžiagos ar produktų ant šio prietaiso.
• Supažindinkite su šia informacija asmenis, atsakingus už šio prietaiso įrengimą, nes tai gali sumažinti įrengimo išlaidas.
• Norint išvengti pavojaus, šį prietaisą privaloma įrengti pagal šią įrengimo instrukciją.
• Šį prietaisą turi tinkamai įrengti bei įžeminti tinkamos kvalifikacijos asmuo.
• Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie elektros grandinės, kuri turi integruotą izoliacinį jungiklį, visiškai atjungiantį nuo maitinimo šaltinio.
• Netinkamai įrengus prietaisą, visos garantijos gali tapti negaliojančios, o pretenzijos atmetamos.
• Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ar instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
• Vaikai negali žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų.
• Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, norint išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo paslaugų atstovas ar panašios kvalifikacijos asmenys.
• PERSPĖJIMAS: jeigu kaitlenčių paviršius pagamintas iš stiklo keramikos ar panašios, įtampos turinčių detalių apsaugą teikiančios, medžiagos, įtrūkus paviršiui, saugodamiesi elektros šoko, išjunkite prietaisą.
• Nedėkite ant kaitlentės paviršiaus tokių metalinių daiktų kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangteliai, nes jie gali įkaisti.
• Nenaudokite garinio valytuvo kaitlentei valyti.
• Šie prietaisai nėra skirti būti valdomi išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
• PERSPĖJIMAS: gaisro pavojus – nelaikykite daiktų ant kepimo paviršių.
• Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpą maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.

• PERSPĖJIMAS: neprižiūrimas kepimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir tapti gaisro priežastimi. NIEKADA nebandykite gaisro gesinti vandeniu: išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.

1.3 Naudojimas ir techninė priežiūra

1.3.1 Elektros šoko pavojus

• Nekepkite ant įskilusio ar įtrūkusio kaitlentės paviršiaus. Įskilus ar įtrūkus kaitlentės paviršiui, nedelsdami išjunkite prietaisą iš maitinimo šaltinio (sieninio maitinimo lizdo) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
• Prieš atlikdami valymo ar techninės priežiūros darbus, ištraukite kaitlentės maitinimo laidą iš elektros lizdo.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti elektros šoko ar net mirties pavojų.

1.3.2 Pavojus sveikatai

• Šis prietaisas atitinka elektromagnetinio suderinamumo standartus.
• Vis dėlto, asmenys su širdies stimuliatoriais ar kitais elektriniais implantais (pvz., insulino pompomis) privalo pasikonsultuoti su gydytoju ar implanto gamintoju prieš naudodami prietaisą, kad įsitikintų, kad jų implantų neigiamai nepaveiks elektromagnetinis laukas.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti mirties pavojų.

1.3.3 Karšto paviršiaus pavojus

• Naudojimo metu šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
• Saugokitės, kad kūnu, drabužiais ar kitu nevirtuviniu rakandu, neprisiliestumėte prie keraminės kaitlentės stiklo, kol paviršius neatvėso.
• Saugokite vaikus toliau nuo prietaiso.
• Keptuvių rankenos gali būti per karštos paliesti. Patikrinkite, ar keptuvių rankenos nelieka įjungtų kaitviečių veikimo zonoje. Rankenas laikykite vaikams nepasiekiamas.
• Šio patarimo nesilaikymas gali sukelti nudegimų ir nusiplikimo pavojų.

1.3.4 Įsipjovimo pavojus

• Įtraukus apsauginį gaubtelį, išsiskleidžia aštrūs kaitlentės paviršiaus grandyklės ašmenys. Būkite itin atsargūs ir saugokite įrankį vaikams nepasiekiamoje vietoje.
• Neatsižvelgę į šį įspėjimą, galite susižeisti ar įsipjauti.

1.3.5 Svarbūs saugos nurodymai

• Niekada nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros. Išbėgus maistui, kyla dūmai, o išsiliejus riebalams, galimas gaisras.
• Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar saugojimo paviršiaus.
• Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar virtuvės reikmenų.
• Niekada nedėkite ir nepalikite jokių įmagnetinamų daiktų (pvz., kredito kortelių, atminties kortelių) ar elektroninių įrenginių (pvz., kompiuterių, MP3 grotuvų) arti šio prietaiso, nes prietaiso magnetinis laukas gali juos neigiamai paveikti.
• Niekada nenaudokite šio prietaiso patalpoms šildyti.
• Po naudojimo visada išjunkite kaitvietes ir kaitlentę kaip aprašyta šioje naudojimo instrukcijoje (pvz., naudodami liečiamus valdymo mygtukus). Norėdami išjungti kaitvietes, kai nukeliate keptuves, nepasitikėkite vien tik keptuvių paviršiaus ieškiklio funkcija.
• Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
• Nelaikykite vaikams rūpimų daiktų spintelėse virš šio prietaiso. Ant kaitlentės lipdami vaikai gali rimtai susižeisti.
• Nepalikite vaikų vienų ar neprižiūrimų vietoje, kur yra įjungtas šis prietaisas.
• Atsakingas ir kompetentingas asmuo turėtų instruktuoti dėl naudojimo vaikus ar asmenis, turinčius negalią, kuri apriboja jų gebėjimą naudotis šiuo prietaisu. Instruk-

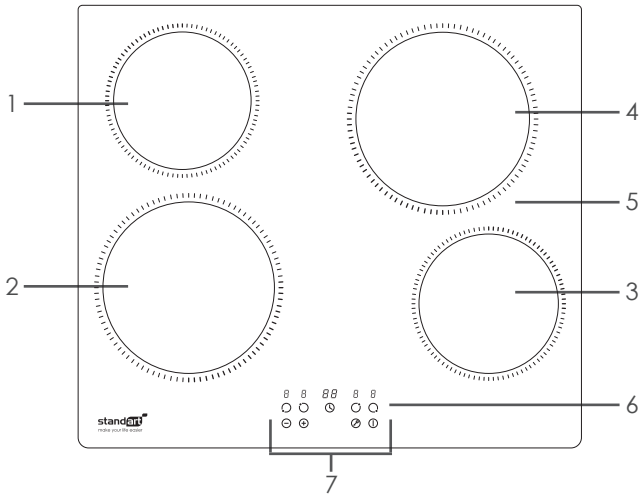
tuojantis asmuo turi įsitikinti, ar jie gali naudotis prietaisu nesukeldami sau ir aplinkai pavojaus.
• Neremontuokite ir nekeiskite jokios prietaiso detalės, nebent naudojimo instrukcijoje tai aiškiai rekomenduojama. Visus kitus aptarnavimo darbus turėtų atlikti kvalifikuotas technikas.
• Nestatykite ir nenumeskite sunkių daiktų ant kaitlentės.
• Nestovėkite ant kaitlentės.
• Nenaudokite keptuvių nelygiais kraštais ar nebraukite keptuve per keraminės kaitlentės stiklo paviršių, nes taip galite subraižyti paviršių.
• Viryklės valymui nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes jos gali subraižyti keraminį stiklą.
• Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiais atvejais, pvz.: -personalo virtuvės zona parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje; -ūkininko gyvenamuosiuose namuose; - viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose, kai naudoja patys svečiai; -lovos ir pusryčių tipo įstaigose.
• PERSPĖJIMAS: naudojimo metu prietaisas ir jo dalys įkaista.
• Saugokitės ir nepalieskite kaitinimo elementų.
• Jaunesnius nei 8 vaikus laikykite toliau nuo kaitlentės arba nuolat prižiūrėkite.

Sveikiname įsigijus naują keraminę kaitlentę.
Rekomenduojame skirti laiko ir perskaityti naudojimo instrukciją / įrengimo instrukciją, kad iki galo suprastumėte, kaip teisingai įrengti ir naudoti šį prietaisą. Norėdami įrengti prietaisą, perskaitykite skyrių apie įrengimą.
Prieš pradėdami naudoti, atidžiai perskaitykite visus saugos nurodymus ir saugokite naudojimo instrukciją / įrengimo instrukciją, jei prireiktų ateityje.

2. INFORMACIJA APIE PRIETAISĄ

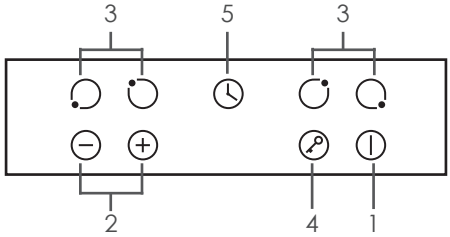
2.1 Vaizdas iš viršaus

1. Maks. 1200 W zona
2. Maks. 1800 W zona
3. Maks. 1200 W zona
4. Maks. 1800 W zona
5. Stiklo plokštė
6. Įjungimo/išjungimo mygtukas
7. Valdymo skydelis



2.2 Valdymo skydelis

1. Įjungimo / išjungimo jungiklis
2. Galios reguliavimo jungiklis
3. Kaitviečių pasirinkimo jungikliai
4. Užrakto jungiklis
5. Laikmačio reguliavimo jungiklis



2.3 Prietaiso informacija

Keraminė viryklė su mikrokompiuteriu gali patenkinti įvairius virtuvės poreikius dėl laidų atsparumo šildymui, mikrokompiuterinio valdymo ir daugialypės galios pasirinkimo, tai tikrai optimalus pasirinkimas šiuolaikinėms šeimoms.
Keraminė kaitlentė yra orientuota į klientus ir pritaikyta individualiam dizainui. Kaitlentė veikia saugiai ir patikimai, todėl jūsų gyvenimas yra patogus ir leidžia visiškai mėgautis gyvenimo teikiamais malonumais.

2.4 Veikimo principas

Šioje keraminėje kaitlentėje tiesiogiai kaitinamas laidas, o išėjimo galia reguliuojama lietimui jautriais mygtukais.

2.5 Prieš pradėdami naudoti naują keraminę kaitlentę

• Perskaitykite šią instrukciją, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių apie saugos perspėjimus.
• Pašalinkite visą apsauginę plėvelę, kuri gali būti likusi ant keraminės kaitlentės.

2.6 Techninė specifikacija

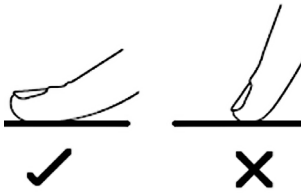
Kaitlentė	MC-HF604
Kaitvietės	4 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V; ~50–60 Hz
Įdiegta elektros energija	5500–6600 W
Produkto matmenys, ilgis×plotis×aukštis (mm)	580×510×55
Įrengimo matmenys, A×B (mm)	560×490

Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Gamintojas nuolat siekia tobulinti savo gaminius ir gali pakeisti prietaiso technines sąlygas ir dizainą be išankstinio perspėjimo.

3. PRIETAISO VEIKIMAS

3.1 Lietimui jautrūs valdymo jungikliai

• Lietimui jautrūs valdymo mygtukai veikia juos palietus, todėl nereikia naudoti daug jėgos.
• Naudokite pirštο pagalvėlę, o ne patį pirštο galiuką.
• Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą, pasigirsta garsinis signalas.
• Pasirūpinkite, kad valdymo mygtukai visada būtų švarūs, sausi, kad jų nedengtų joks daiktas (pvz., virtuvės reikmuo ar šluostė). Net ir plona vandens plėvelė gali trukdyti naudoti valdymo jungiklius.

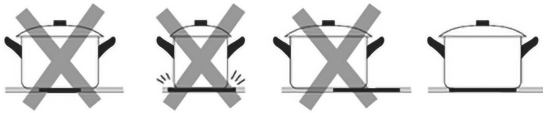


3.2 Tinkamų puodų ir keptuvių pasirinkimas

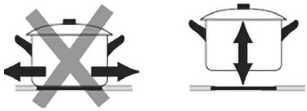
Nenaudokite puodų ir keptuvių aštriais kraštais ar nelygiu pagrindu.



Įsitikinkite, kad jūsų puodo pagrindas yra glotnus, plokščias ir atitinka kaitvietės dydį. Visada dėkite puodą, keptuvę pačiame kaitvietės centre.



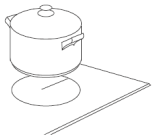
Visada pakelkite puodus nuo keraminės kaitlentės, nebraukite per paviršių, nes galite subraižyti stiklą.



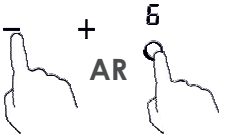
3.3 Naudojimas

3.3.1 Gaminimas

Įsijungus maitinimui, vieną kartą suskamba garsinis signalas, o visi indikatoriai įsijungia 1 sekundei ir išsijungia tuo parodydami, kad keraminė kaitlentė persijungė veikti parengties režimu.

Palieskite įjungimo / išjungimo jungiklį, visi indikatoriai žybčioja "8"	
Pastatykite tinkamą puodą ar keptuvę ant kaitvietės. Įsitikinkite, kad indo apačia ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.	
Palieskite kaitvietės pasirinkimo jungiklį.	
Šilumos nustatymą pasirinkite liesdami jungiklius „-" ar „+". • Jeigu nepasirinksite šilumos nuostatos per 1 minutę, keraminė kaitlentė automatiškai išsijungs. Jums vėl reikės pradėti nuo 1 žingsnio. • Šilumos nuostatą galima keisti bet kada kepimo metu. • Laikant paspaustus šiuos jungiklius, reikšmė atitinkamai didėja arba mažėja.	

3.3.2 Gaminimo užbaigimas

Palieskite norimą išjungti kaitvietės valdymo jungiklį.	
Išjunkite, kaitvietės šilumos galią pirštu prabraukdami į padėtį „0“ ar paliesdami ir 3 sekundes palaikydami kaitvietės valdymo jungiklį.	
Išjunkite visą kaitlentę paliesdami įjungimo / išjungimo jungiklį.	

Saugokitės karštų paviršių.
Užrašas „H“ reiškia, kad kaitvietė dar per karšta paliesti. Paviršiui atvėsus iki saugios liesti temperatūros, šis užrašas dingsta. Tai gali būti naudojama kaip energijos taupymo funkcija. Jeigu norite kaitinti kitas keptuves ar puodus, pasinaudokite dar karšta kaitviete.





3.3.3 Valdymo jungiklių užrakinimas

• Kad nebūtų pasinaudota netyčia (pvz., vaikai gali netyčia įjungti kaitvietes), galite užrakinti valdymo jungiklius.
• Užrakinus valdymo jungiklius, visi valdymo jungikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo, yra išjungti.

Valdymo jungiklių užrakinimas	
Trumpai palieskite užrakto jungiklį.	Jeigu nepaliesite dar kartą užrakto jungiklio, laikmačio indikatorius „Lo“ (užraktas) žybsės 30 sekundžių.
Palieskite ir 3 sekundes palaikykite užrakto jungiklį.	Laikmačio indikatorius rodo užrašą „Lo“ (įjungtas užraktas).
Valdymo jungiklių atrakinimas	
Įsitikinkite, ar keraminė kaitlentė yra įjungta. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite užrakto jungiklį.	

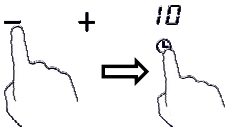
⚠ **Jeigu kaitlentė užrakinta, visi valdymo jungikliai yra išjungti, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką „ ⏻ “, visada avariniu atveju galite išjunkite keraminę kaitlentę su įjungimo / išjungimo jungikliu „ ⏻ “ , tačiau kitą kartą pirmiau atrakinkite kaitlentę.**

3.3.4 Laikmačio valdymas

a) Galite nustatyti vienos ar kelių kaitviečių laikmatį. Pasibaigus nustatytam laikui, kaitvietė neišsijungs.

• Maksimali laikmačio reikšmė yra 99 minutės.

a) Laikmačio nustatymas išjungti vieną kaitvietę

Nustatykite vieną kaitvietę	
Palieskite norimą nustatyti kaitvietę.	
Palieskite laikmačio jungiklį, ties pasirinkta kaitviete ims žybsėti raudonas taškas.	
Laiką nustatykite liesdami valdymo jungiklį „-“ ar „+“.	
Dar kartą palieskite laikmačio jungiklį, kad patvirtintumėte laikmačio nustatymą, arba per 10 sekundžių, kol jis automatiškai patvirtins.	
Nustačius laiką, nedelsiant prasideda atgalinė atskaita. Ekrane rodomas likęs laikas, ties pasirinkta kaitviete įsijungia raudonas taškas.	
Nustatytam laikmačio laikui pasibaigus, atitinkama kaitvietė toliau kais, kol automatiškai išsijungs.	

Pastaba:

a) Kai nustatote laikmatį palietę „-“ arba „+“, galite paliesti ir palaikyti. Pirmas 15 minučių didinama ir mažinama po 1 padalą, o tada po 5 (300 sekundžių).

b) Jei norite pakeisti laiką po laikmačio nustatymo, turite pradėti nuo 1 veiksmo.

c) Keturių kaitviečių nustatymo metodas yra toks pat, kaip minėta pirmiau.

d) 99 minučių laikmatis tiesiogiai nustatomas vieną kartą palietus jungiklį „-“.

e) Jeigu dviem ar daugiau kaitviečių nustatoma trukmė, rodoma trumpiausia nustatyta trukmė.

3.3.5 Apsauga nuo perkaitimo
Įrengtas temperatūros jutiklis gali stebėti kaitlentės temperatūrą. Nustačius per didelę temperatūrą, keraminė kaitlentė automatiškai išsijungia.

3.3.6 Įspėjimas apie likutinį karštį
Kaitlentei kurį laiką paveikus, susikaupia likutinis karštis. Ekrane atsiranda užrašas „H“, kuriuo įspėjama laikytis toliau nuo karšto paviršiaus.

3.3.7 Numatytoji veikimo trukmė
Dar viena kaitlentės saugos ypatybė - automatinis išsijungimas. Funkcija suveikia pamiršus išjungti kaitvietę. Numatytieji automatinio išjungimo laikai nurodyti lentelėje.

Šilumos galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytosios veikimo trukmės laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. GAMINIMO GAIRĖS
⚠ **Būkite atsargūs virdami ir kepdami, nes aliejus ir kiti riebalai labai sparčiai įkaista, ypač naudojant „PowerBoost“ (galios padidinimo) funkciją. Esant itin aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai gali netikėtai užsiliepsnoti, šios medžiagos kelia rimtą gaisro pavojų.**

4.1 Gaminimo patarimai
• Maistui užvirus, sumažinkite temperatūrą.
• Naudodami dangtį, sumažinsite virimo trukmę, sutaupysite energijos, nes geriau sulaikysite šilumą.
• Norėdami sumažinti gaminimo trukmę, iki minimumo sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį.
• Pradėkite virti ar kepti nustatę didelę temperatūrą, o maistui pakankamai įkaitus, temperatūrą sumažinkite.

4.1.1 Virimas žemoje temperatūroje, ryžių virimas
• Ramus virimas vyksta esant žemesnei nei virinimo temperatūrai, apytikriai 85 ˚C, kai į gaminamo maisto skysčio paviršių kartais kyla burbuliukai. Tai skanių sriubų ir švelnių troškinių paslaptis, nes skonis išgaunamas nepervirus maisto. Rekomenduojama žemiau virimo temperatūros ruošti padažus, kurių sudėtyje yra kiaušinių, kurie sutirštinti miltais.
• Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbcijos būdu, gali reikėti aukštesnės nei žemiausia šilumos nuostata, norint užtikrinti, kad maistas būtų tinkamai paruoštas pagal rekomenduojamą jo ruošimo trukmę.

4.1.2 Kepsnio paskrudinimas
Jei norite iškepti sultingų ir kvapnių kepsnių
1. Prieš kepimą palikite mėsą kambario temperatūroje maždaug 20 minučių.
2. Įkaitinkite sunkią keptuvę.
3. Patepkite abi kepsnio puses aliejumi. Įpilkite nedidelį aliejaus kiekį į įkaitusią keptuvę, tada į karštą keptuvę įdėkite mėsą.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik kartą. Tiksli kepimo trukmė priklauso nuo kepsnio storio ir kaip norite jį paruošti. Trukmė gali svyruoti nuo 2 iki 8 minučių vienai kepsnio pusei. Paspauskite kepsnį mentele, kad sužinotumėte, kaip gerai jis iškepęs: kuo kepsnys kietesnis, tuo labiau iškeptas.
5. Palikite kepsnį kelias minutes šiltoje lėkštėje, kad atsipalaiduotų ir taptų švelnesnis.

4.1.3 Kepimas maišant
1. Pasirinkite su keramika suderinamą WOK keptuvę plokščiu dugnu ar didelę keptuvę.
2. Pasiruoškite visas sudedamąsias dalis ir įrangą. Kepimas maišant turėtų trukti neilgai. Kepdami didelius maisto kiekius, kepkite keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Trumpai pakaitinkite keptuvę ir įpilkite 2 valgomuosius šaukštus aliejaus.
4. Pirmiau iškepkite mėsą, išimkite ją ir laikykite šiltai.
5. Iškepkite maišydami daržoves. Jeigu jos karštos, bet dar traškios, sumažinkite temperatūrą, sudėkite atgal į keptuvę keptą mėsą ir įpilkite padažo.
6. Švelniai pamaišykite sudedamąsias dalis, kad šiluma pasiektų visą maistą.
7. Iš karto patiekite.

5. KAITINIMO NUOSTATOS

Nuostatos (t.y. kaitinimo lygiai) yra tik gairės. Tiksli nuostata priklauso nuo keleto veiksnių, įskaitant jūsų puodus bei keptuves ir ruošiamo maisto kiekį. Išbandykite keraminę kaitlentę praktiškai ir taip sužinokite, kurios nuostatos jums geriausiai tinka.

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus nedidelio maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto tirpinimas ir kitų greitai svylančių maisto produktų kepimas • švelnus virimas žemoje temperatūroje • lėtas šildymas
3–4	• pakartotinis pakaitinimas • spartus virimas žemoje temperatūroje • ryžių virimas
5–6	• blyneliai
7–8	• troškinimas • makaronų ruošimas
9	• kepimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirinimas • vandens užvirinimas

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Kas?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo plokštės (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar cukraus neturinčio skysčio išsiliejimai ant stiklo)	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Naudokite kaitlenčių valiklį, kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!) 3. Sudrėkinkite ir sausai nuvalykite švaria šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. 4. Įjunkite kaitlentę.	• Jeigu kaitlentės elektros maitinimas yra išjungtas, nebus rodoma, kad paviršius yra karštas, bet kaitvietė dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stipriai veikiantys šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir stiprios, abrazyvinės valymo priemonės gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę ir patikrinkite, ar jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valymo likučių ant viryklės: stiklas gali tapti dėmėtas.

Išbėgimas verdant, išsilydimas ir cukraus turinčio karšto skysčio išsiliejimai ant stiklo	Nedelsdami nuimkite juos peiliu žuviai, mentele arba grandyklė, tinkančia keraminio stiklo viryklėms, tačiau saugokitės karštų kaitvietės paviršių. 1. Išjunkite kaitlentę iš elektros lizdo. 2. Ašmenis ar įrankį laikykite 30° kampu ir pašalinkite nešvarumus, nubraukdami juos ant vėsaus kaitlentės paviršiaus. 3. Nuvalykite nešvarumus ar išsiliejimą šluoste ar popieriniu rankšluosčiu. 4. Vadovaukitės pirmiau pateiktais 2–4 žingsniais dėl kasdienių nešvarumų ant stiklo plokštės.	• Kaip įmanoma greičiau pašalinkite dėl išsilydimų atsiradusias, cukraus turinčio maisto paliktas ar išsiliejimų sukeltas dėmes. Palikus jas atvėsti ant stiklo, vėliau gali būti sunku pašalinti arba gali būti neatitaisomai sugadintas stiklo paviršius. • Pavojus įsipjauti: jeigu apsauginis gaubtelis įtraukiamas, grandyklės ašmenys yra itin aštrūs. Būkite itin atsargūs ir visada saugiai laikykite grandyklę vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant lietimui jautrių valdymo jungiklių	1. Išjunkite kaitlentę. 2. Pašalinkite išsiliejusį skystį. 3. Lietimui jautrią valdymo zoną nuvalykite švaria drėgna kempinėle ar šluoste. 4. Visiškai nusausinkite zoną popieriniu rankšluosčiu. 5. Įjunkite kaitlentę.	• Kaitlentė gali generuoti garsinį signalą ir pati išsijungti. Lietimui jautrūs valdymo mygtukai negali veikti, kol ant jų yra skysčio. Prieš vėl įjungdami kaitlentę, įsitikinkite, ar sausai nuvalėte lietimui jautrią valdymo zoną.

7. PATARIMAI

Problema	Galimos priežastys	Ko imtis?
Neįsijungia kaitlentė.	Nėra elektros maitinimo.	Įsitikinkite, ar keraminė kaitlentė yra prijungta prie maitinimo šaltinio ir ar ji įjungta. Patikrinkite, gal namuose įvyko maitinimo tiekimo sutrikimas. Jeigu viską patikrinote ir problema išlieka, kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
Lietimui jautrūs valdymo jungikliai nereaguoja.	Valdymo jungikliai yra užrakinti.	Atrakinkite valdymo jungiklius. Dėl instrukcijų žr. skyrių apie keraminės kaitlentės naudojimą.
Sunku valdyti lietimui jautrius valdymo jungiklius.	Ant valdymo jungiklių gali būti plona vandens plėvelė arba galbūt jungiklius liečiate tik pačiu pirštu galiuku.	Įsitikinkite, ar lietimui jautri valdymo zona yra sausa ir liesdami valdymo jungiklius, naudokite pirštų pagalvėles.
Subraižytas stiklas.	Naudojami puodai ar keptuvės aštriais kraštais, nelygiu dugnu. Naudojami netinkami, abrazyviniai šveitikliai ir valymo priemonės.	Naudokite puodus ir keptuves plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. sk. „Tinkamų puodų ir keptuvių pasirinkimas“. Žr. sk. „Priežiūra ir valymas“.

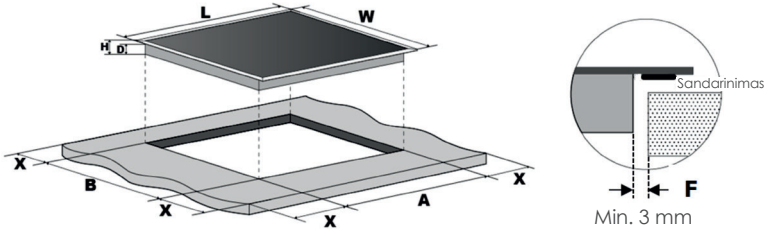
Kai kurios keptuvės ir puodai sukelia traškėjimo ar spragsėjimo garsus.	To priežastis gali būti jūsų puodų ar keptuvių konstrukcija (skirtingų metalų sluoksniai skirtingai vibruoja).	Puodams ir keptuvėms tai yra normalu ir neparodo veikimo sutrikimo.

8. ĮRENGIMAS

8.1 Montavimo įrangos parinkimas

Stalviršyje išpjaukite skylę pagal brėžinyje nurodytus matmenis.
Aplink kaitlentę iš visų pusių turi likti mažiausiai 5 cm stalviršio, kad būtų saugu montuoti ir naudoti.
Įsitikinkite, ar stalviršio storis yra ne mažiau nei 30 mm. Pasirinkite karščiui atsparią ir izoliuotą medžiagą (mediena ir panašios pluoštinės ar higroskopinės medžiagos neturėtų būti naudojamos kaip darbinio paviršiaus medžiagos, nebent jos impregnuotos), kad išvengtumėte elektros šoko ir didesnės deformacijos, kurią sukelia kaitlentės šilumos spinduliavimas. Žr. paveikslėlį žemiau.

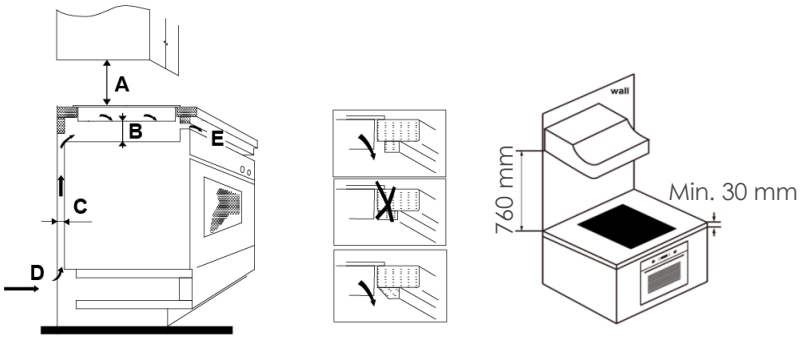
⚠ **Pastaba: saugus atstumas tarp kaitlentės šonų ir darbinio paviršiaus turėtų būti mažiausiai 3 mm.**



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
580	520	55	51	560+4+1	490+4+1	min. 50	min. 3

Visada įsitikinkite, kad keraminė kaitlentė yra gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos neuždengtos. Palaikykite keraminės kaitlentės gerą techninę būklę. Žr. paveikslėlį žemiau.

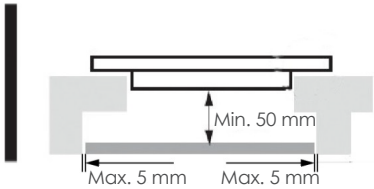
⚠ **Pastaba: saugus atstumas tarp kaitlentės ir spintelės virš kaitlentės turėtų būti ne mažiau nei 76 cm.**



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Oro įleidimo anga	Oro išleidimo anga 5 mm

PERSPĖJIMAS! užtikrinkite pakankamą vėdinimą

Įsitikinkite, kad keraminė kaitlentė gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nėra užsikimšusios. Norint išvengti netyčinio prisilietimo prie įkaitusios kaitlentės dugno arba netikėto elektros šoko darbo metu, būtina ne mažiau nei 50 mm atstumu nuo kaitlentės dugno įstatyti sraigtais pritvirtintą medinį įdėklą. Vadovaukitės tolesniais reikalavimais.



Aplink kaitlentę yra vėdinimo angos. PRIVALOTE užtikrinti, kad įstatant kaitlentę į darbastalį (stalviršį) šios angos nebūtų užblokuotos.

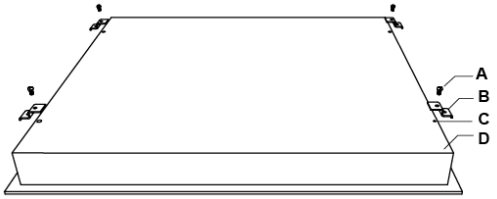
• Atminkite, kad klijai, tvirtinantys plastiko elementus ar medieną prie baldo, turi būti atsparūs ne mažesnei nei 150 °C temperatūrai, kitaip plokštės gali atšokti.

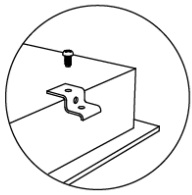
• Galinė sienelė, arti esantys ir aplinkiniai paviršiai dėl to privalo gebėti atlaikyti 90 °C temperatūrą.

8.2 Prieš nustatant tvirtinimo laikiklių vietą

Prietaisą reikia pastatyti ant stabilaus, lygaus paviršiaus (naudokite pakuotę). Nenaudokite jėgos iš kaitlentės kyšantiems valdymo mygtukams.

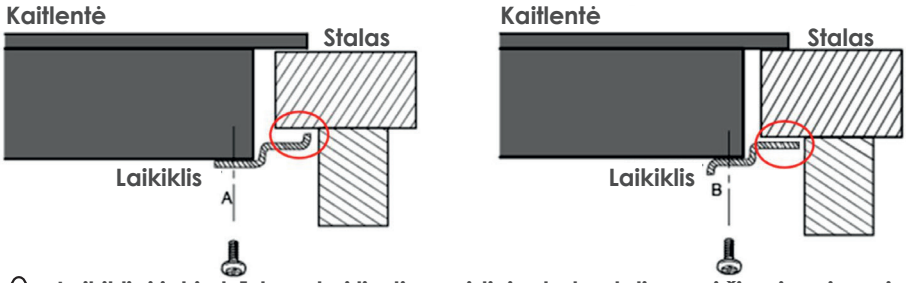
Po montavimo pritvirtinkite kaitlentę prie darbastalio priveržDami keturis sraigtus kaitlentės apačioje (žr. paveikslėlį).





A	B	C	D
sraigtas	laikiklis	anga sraigtui	pagrindas

Sureguliuokite laikiklio padėtį, kad ji atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.



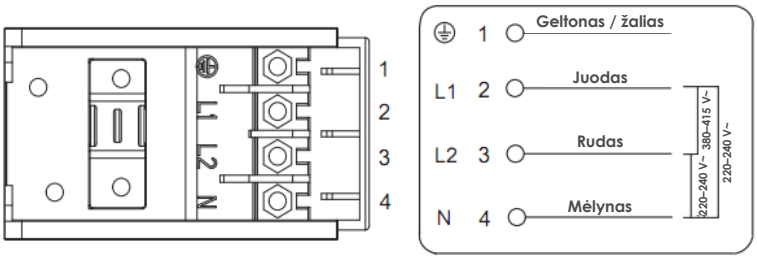
Laikikliai jokiu būdu neturi liestis su vidiniu darbastalio paviršiumi po įrengimo darbų (žr. paveikslėlį).

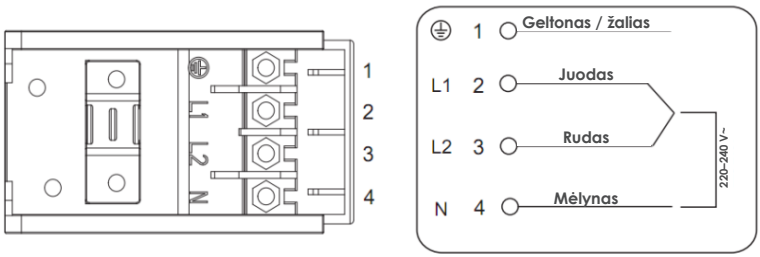
8.3 Atsargumo priemonės

1. Keraminę kaitlentę privalo sumontuoti kvalifikuotas personalas. Niekada neatlikite šių darbų patys.
2. Keraminė kaitlentė nemontuojama tiesiai virš šaldymo įrangos, indaplovių ir drabužių džiovyklių.
3. Keraminė kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrinta geresnė šilumos spinduliuotė ir padidėtų jos patikimumas.
4. Siena ir kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi būti karščiui atsparios.
5. Siekiant išvengti žalos, klijuotos medienos paviršiai ir klijai turi būti atsparūs karščiui.
6. Nenaudokite garinio valytuvo.

8.4 Kaitlentės prijungimas prie elektros šaltinio

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vieno poliaus jungikliu. Toliau parodytas sujungimo būdas.





1. Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turėtų atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
2. Jei prietaisas yra tiesiogiai prijungtas prie maitinimo šaltinio, privalo būti sumontuotas daugiapolis jungiklis, kurio tarpai tarp kontaktų turi būti ne mažesni nei 3 mm.
3. Montuotojas privalo įsitikinti, ar tinkamai prijungta elektros jungtis ir ar ji atitinka saugos taisykles.
4. Kabelis negali būti sulenktas ar suspaustas.
5. Kabelį privalu reguliariai tikrinti, o keisti jį turi tik tinkamai kvalifikuotas asmuo.



Po įrengimo kaitlentės apatinis paviršius ir maitinimo laidas yra nepasiekiami.

Produkto tinkamas utilizavimas



UTILIZAVIMAS. Neišmeskite šio produkto kartu su nerūšiuotomis buitinėmis atliekomis. Tokias atliekas surinkite atskirai specialiam apdorojimui.

Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų (EEĮA). Užtikrindami tinkamą šio produkto utilizavimą, padėsite išvengti galimų neigiamų padarinių aplinkai ir žmonių sveikatai, kuriuos priešingu atveju galėtų sukelti netinkamas šio produkto tvarkymas.

Simbolis ant produkto parodo, kad jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia perduoti į atitinkamų atliekų surinkimo punktą, kur perdirbama elektros ir elektroninė įranga.

Šį prietaisą reikia utilizuoti specialiu būdu. Norėdami gauti išsamesnės informacijos apie šio produkto apdorojimą, pakartotinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų šalinimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote produktą.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.

1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
- gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
- gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
- prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
- gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
- radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
- radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
- radus mechaninių pažeidimų;
- radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;
- radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
- jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
- jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
- visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;
- įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.

3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
- prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
- prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.
5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo, dėl neteisingo prietaiso prijungimo.

standart

make your life easier

Importer / Importija / Importētājs / Importuotojas
UAB „Kesko Senukai Lithuania“, Islandijos pl. 32B, 51500 Kaunas
Tel. +370 700 11 119, www.senukai.lt
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts / Kilmės šalis
China / Ķīna / Hiina / Kinija